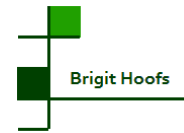


# Hollandse gehaktballetjes en rösti's



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

---

<b>Groep</b>	Hoofdgerechten met vlees	
<b>Seizoen</b>	Niet seizoengebonden	
<b>Keuken</b>	Nederlands	<b>Lekker met</b>
<b>Beoordeling</b>	4 sterren	

---

## Ingrediënten

---

4 eetlepel(s)	Mosterd dille dressing
1 stuk	Komkommer
300 gram	Spinazie
2 stuk	Eieren
1 schaal	Gehaktballetjes, rund
2 eetlepel(s)	Olijfolie
1 zakje	Aardappel rösti

## Vorbereitung

De spinazie wassen en de komkommer in plakjes snijden.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Verdeel de rösties over een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze ca. 20 min. goudbruin en knapperig. Keer halverwege. Verhit ondertussen de olie in een koekenpan en bak de gehaktballetjes in ca. 10 min. goudbruin en gaar.

Kook de eieren in 8 min. hard. Laat ze schrikken, pel ze en snijd in partjes. Doe de spinazie en de komkommer in een schaal. Leg het ei erop en besprenkel met de dressing.

Verdeel de gehaktballetjes en rösties over 4 borden. Serveer met de salade.

## Wist u dat ...