

Romige bietjes met gehaktballetjes



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Hoofdgerechten met vlees	
Seizoen	Winter	
Keuken	Nederlands	Lekker met
Beoordeling	4 sterren	

Ingrediënten

75 gram	Rozijnen
125 ml	Crème fraîche
1 schaal	Bieten, gekookt
1 zakje	Hachee kruiden
3 stuk	Uien
1 schaal	Gehaktballetjes, rund
3 eetlepel(s)	Olijfolie
1 kg	Aardappelen (groot)

Vorbereiding

Kook de aardappelen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit de olie in een braadpan en bak de gehaktballetjes rondom bruin. Neem ze uit de pan, schep de uien erin en fruit ze 5 min. Voeg de hachee kruiden en 500 ml water toe en breng de jus al roerend aan de kook. Leg de gehaktballetjes terug in de pan en stoof ze afgedekt 15 min. Snijd de bietjes in plakken en deze in reepjes. Doe de bietenreepjes in een pan met de crème fraîche en de rozijnen en verwarm het geheel al roerend. Serveer de gehaktballetjes met jus en de aardappelen erbij.

Wist u dat ...