

# Rundergehaktballetjes met koolrabi-witlof stampot



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>	Winter	
<b>Keuken</b>	Nederlands	<b>Lekker met</b>
<b>Beoordeling</b>	5 sterren	

## Ingrediënten

1 snuf	Zout
1 snuf	Peper
300 gram	Witlof
1 scheut	Ketjap manis
4 theelepel	Mosterd
1 scheut	Room
2 stuk	Koolrabi
750 gram	Aardappelen
40 gram	Boter
1 stuk	Eieren
6 stuk	Cream crackers
2 teentje	Knoflook
2 theelepel	Sambal
1 theelepel	Kerriepoeder
500 gram	Rundergehakt

## Voorbereiding

Meng het gehakt met kerriepoeder, sambal, knoflook, ketjap, verkuirmelde crackers en het ei. Kneed dit goed door elkaar en rol er dan ongeveer 25 balletjes van.

Schil de aardappelen en de koolrabi en snij ze in blokjes. Snij de witlof fijn, hou een paar blaadjes apart voor de garnering.

## Bereiding

Verhit de boter in een grote koekenpan. Bak de gehaktballetjes aan alle kanten bruin op hoog vuur. Zet het vuur dan lager en bak de balletjes in ongeveer 12 minuten gaar.

Kook de aardappelen en de koolrabi in ongeveer 20 minuten gaar. Bewaar een beetje van het kookvocht bij het afgieten. Stamp de aardappelen en de koolrabi tot een grove stampot. Voeg de room, het kookvocht en de mosterd toe en breng op smaak met peper en zout. Roer de gesneden witlof door de stampot.

Verdeel de stampot over de borden. Garneer met de witlofblaadjes en serveer met de pittige runderballetjes.

## Wist u dat ...

715 Kcalorieën