



Onze kipgehaktballetjes in champignonroomsaus

laat je (keer op keer!) opnieuw verrassen door onze favorieten

Populair

Preparation time : 40 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/nl-BE/recipes/onze-kipgehaktballetjes-in-champignonroomsaus-230>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

No special utensils

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Aardappelen (gram)	200	400	600	800	1000	1200
Ui (stuk(s))	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen (stuk(s))	1	2	3	4	5	6
Champignons (gram)	65	125	250	250	375	375
Culinaire room (gram)	75	150	225	300	375	450
Basilicumcrème (ml)	10	15	20	25	35	40
Verse bieslook (gram)	2½	5	7½	10	12½	15
Kipgehaktballetjes met Mediterrane kruiden (stuk(s))	3	6	9	12	15	18
Gebroken sperziebonen (gram)	100	200	300	400	500	600
Zoutarme paddenstoelen- of groentebouillon (ml)	50	100	150	200		
[Plantaardige] boter (el)	1	2	3	4		
Olijfolie (el)	1	2	3	4		
Mosterd (tl)	½	1	1½	2		
Rodewijnazijn (el)	1	2	3	4		
Peper en zout (naar smaak)	to taste	to taste	to taste	to taste		

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energie (kJ)	3323 kJ
Energie (kcal)	794 kcal
Vetten	47.7 g
waarvan verzadigd	20.7 g
Koolhydraten	58.4 g
waarvan suikers	9.8 g
Vezels	11.9 g
Eiwitten	30.6 g
Zout	1.8 g

Allergens

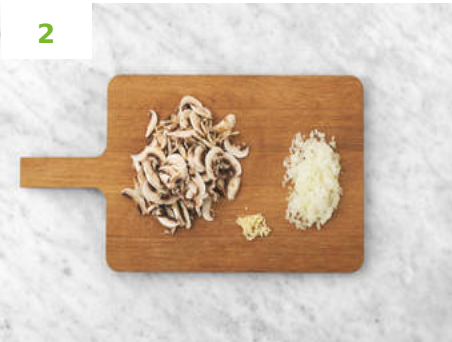
Melk (inclusief lactose)

Always check the product labels for allergen information.



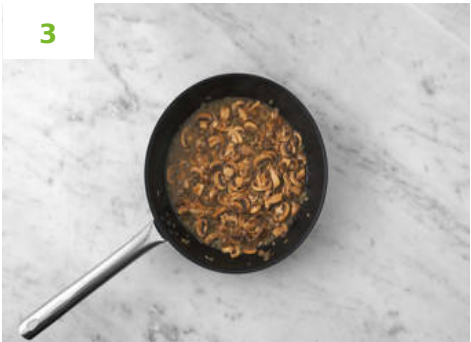
Aardappelen roosteren

Verwarm de oven voor op 210 graden. Was de aardappelen en snijd in kwarten. Leg in een kom en besprenkel met de helft van de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout en schep goed om. Verdeel de aardappelen over een bakplaat met bakpapier en rooster 25 - 30 minuten in de oven.



Snijden

Bereid de bouillon. Snipper de ui en pers de knoflook of snijd fijn. Snijd de champignons in schijfjes.



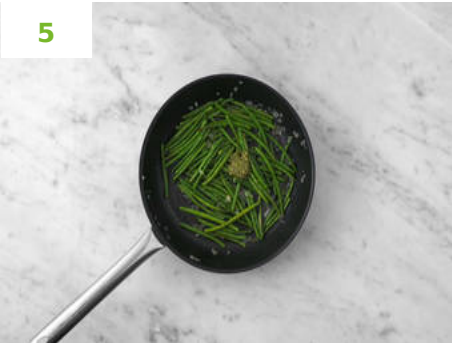
Bakken

Verhit de helft van de boter in een sauteerpan met deksel op middelhoog vuur. Halveer de gehaktballetjes en bak 2 - 3 minuten. Haal uit de pan en houd apart. Verhit de overige boter in dezelfde pan. Bak de helft van de knoflook en de helft van de ui 1 - 2 minuten. Voeg de champignons toe en bak 4 - 6 minuten. Blus af met de rodewijnazijn en de bouillon.



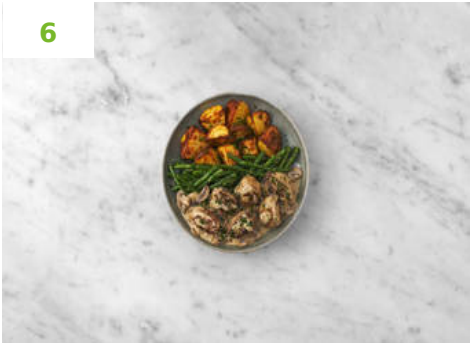
Saus maken

Roer de mosterd en de room door de saus en breng op smaak met peper en zout. Laat 8 - 9 minuten indikken. Leg daarna de gehaktballetjes terug in de pan. Laat, afgedekt, 4 - 5 minuten koken, of tot de saus is ingedikt en de gehaktballetjes gaar zijn.



Sperziebonen bereiden

Verwijder ondertussen de steelaanzet van de sperziebonen. Verhit de overige olijfolie in een pan op hoog vuur. Bak de sperziebonen en de overige knoflook en ui 2 - 3 minuten. Blus af met een scheutje water en laat, afgedekt, 2 - 3 minuten stoven op middellaag vuur. Roer de basilicumcrème erdoorheen en breng op smaak met peper en zout.



Serveren

Snijd of knip de bieslook fijn. Serveer de gehaktballetjes in de saus. Serveer de patatjes en sperziebonen ernaast. Garneer met de bieslook.

Enjoy your meal!