



# 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-231>

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      |      |      |
| [Plantaaardige] 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

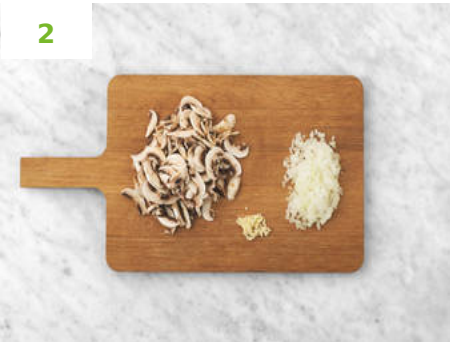
Melk (inclusief lactose)

Always check the product labels for allergen information.



Aardappelen roosteren

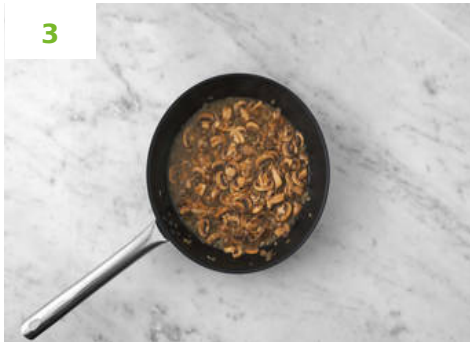
- Verwarm de oven voor op 210 graden.
- Was de aardappelen en snijd in kwarten. Voeg toe aan een kom en besprenkel met een scheutje olijfolie.
- Breng op smaak met peper en zout en schep goed om.
- Verdeel over een bakplaat met bakpapier en rooster 25 - 30 minuten in de oven. Schep halverwege om.



Champignons snijden

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

**Weetje:** De champignons in dit recept bevatten niacine - een mineraal dat je zenuwstelsel ondersteunt.



Champignons bakken

- Verhit een klontje boter in een diepe pan op middelhoog vuur.
- 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.
- Roer de mosterd en de culinaire room erdoor en breng op smaak met peper en zout. Laat 8 - 9 indikken.



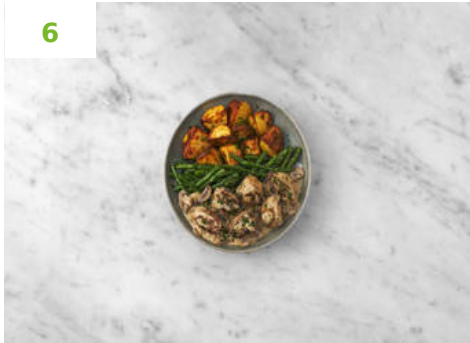
Gehaktballetjes bakken

- Halveer ondertussen de gehaktballetjes.
- Verhit een klontje boter in een pan op middelhoog vuur.
- Bak de gehaktballetjes 6 - 8 minuten, of tot rondom bruin.



Sperziebonen bereiden

- Verhit een scheutje 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 erdoor en breng op smaak met peper en zout.



Serveren

- Snijd of knip de bieslook fijn.
- Serveer de aardappelen op borden met alles ernaast.
- Schenk de champignonsaus eroverheen en garmeer met de bieslook.

Enjoy your meal!