



Onze kipgehaktballetjes in champignonroomsaus

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

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-NL/recipes/onze-kipgehaktballetjes-in-champignonroomsaus-223>

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
Kookroom (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		
[Plant aardige] roomboter (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.

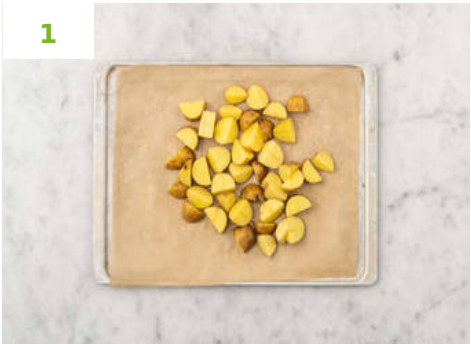
Nutritional values

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

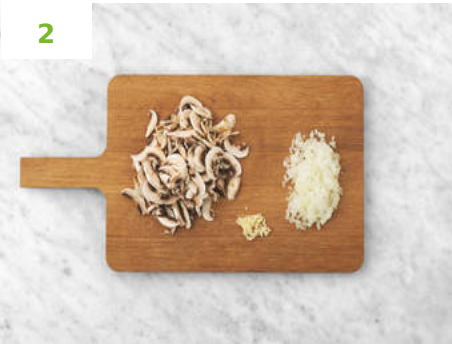
Melk (inclusief lactose)

Always check the product labels for allergen information.



Aardappelen roosteren

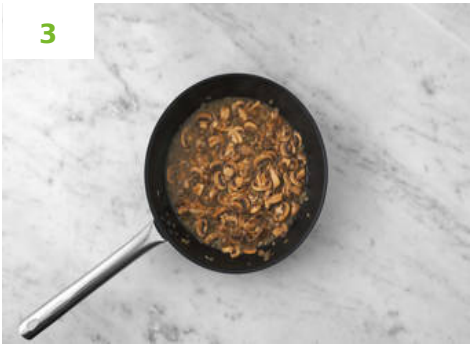
- Verwarm de oven voor op 210 graden.
- Was de aardappelen en snijd in kwarten. Voeg toe aan een kom en besprenkel met een scheutje olijfolie.
- Breng op smaak met peper en zout en schep goed om.
- Verdeel over een bakplaat met bakpapier en rooster 25 - 30 minuten in de oven. Schep halverwege om.



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.



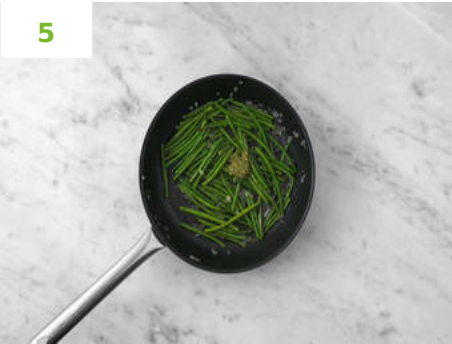
Champignons bakken

- Verhit een klontje roomboter in een hapjespan 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 kookroom erdoor en breng op smaak met peper en zout. Laat 8 - 9 inkoken.



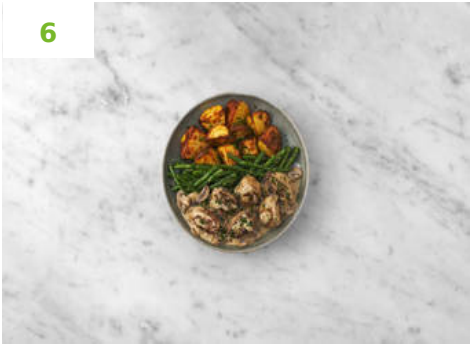
Gehaktballetjes bakken

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



Sperziebonen bereiden

- Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan 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!