

# HETE BLIKSEM MET PASTINAAK EN GEHAKTBALLEN

Benodigdheden : voor **4** personen

	500	gr	Aardappelen type bintje (kruimig)
	400	gr	Pastinaak
	5	st	Uien
	6	st	Appels – friszuur
	400	gr	Rundsgehakt (of naar keuze)
Eventueel:	1	kl	Koek en specullaaskruiden
	0,5	kl	chilivlokken
	2	el	Olie
	1,5	dl	Melk

Ter info  
Speculaaskruiden:

Kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, korianderzaad,  
anijszaad, gemberpoeder en gemalen kardemom.

Bereidingstijd: 45 minuten

## Werkwijze :

Schil 500 gr aardappelen (kruimige) en 400 gram pastinaak en snijd in gelijke stukken.

Lust je geen pastinaak? Dan neem je gewoon aardappene in de plaats.

Snipper 2 uien.

Schil 3 appels en snijd in stukjes van 1 cm.

Doe de aardappelen, pastinaken, de helft van de ui en 2/3 van de appelblokjes in een ruime pot.  
Zet onder water en koken gaar in 20 minuten.

Meng ondertussen het gehakt met eventueel 1 kl koek en speculaaskruiden, de rest van de stukjes appel, rest van de gesnipperde ui en 0,5 kl chillievlokken.

Geen speculaaskruiden gebruikt? Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Rol er nu 12 ballen van (met vochtige handen).

Bak ze mooi bruin in wat olie. (+- 8 minuten)

Neem nog 3 appels, boen schoon en snijd in 8 parten. Haal het klokhuis weg.

Neem nog 3 uien, pel ze en snij ze ook in parten..

Stoof de appels en uien in eenzelfde pan tot ze karameliseren.

Regelmatig roeren.

Giet de zachtgekookte aardappel af en vang een tas kookvocht op.

Plet fijn met de poureestamper, giet er 1,5 dl melk bij en eventueel nog wat kookvacht.

Meng tot een mooie puree.

Schep de gestoofde appels en ui door de puree en bregen op smaak met peper en zout.

Serveer met de gehaktballen.

=====