

GEHAKTBALLETJES MET POMPOEN

Benodigdheden : voor **4** personen

900	gr	Gehakt
1	st	Ei
350	gr	Butternut pompoen
3	st	Wortelen - grote
200	gr	Oesterzwammen – of gewone champignons
100	gr	Jonge spinazieblaadjes (of wat meer)
1	st	Ui
200	gr	Passata - tomatenpulp
400	gr	Tomatenblokjes
70	gr	Paneermeel
1,2	dl	Witte wijn
2,5	dl	Kippenfond
2	el	Olijfolie
0,25	bussel	Peterselie - gehakt
1	takje	Tijm - gerist
1	st	Laurierblaadje
1	teentje	Look - geperst
		Peper en zout

Bereidingstijd:

Werkwijze :

Meng 900 gram gehakt met 1 ei, 1 el gehakte peterselie, 1 takje geriste tijm, 70 gr paneermeel, en wat peper en zout. Rol er mooie ballen van. Niet te groot niet te klein.

Snijd 3 wortelen, niet te klein, en 350 gram butternut in blokjes (ook niet te klein), je hoeft ze niet te schillen (als ze bio zijn)

Bak de balletjes rondom mooi bruin op een vrij hoog vuur.

Haal ze uit de pan en bak de butternut, de wortelen en 1 gesnipperde ui in dezelfde pan.

Voeg na 5 minuten 1 geperste lookteentje en 200 gram redelijk groot gesneden champignons toe.

Fruit nog 5 minuten en giet er dan 1 dl witte wijn bij en laat op hoog vuur bijna helemaal inkoken.

Voeg 2,5 dl gevogtefond of -bouillon, 200 gram passata, 400 gr tomatenblokjes (doos) en 1 bladje laurier toe.

Breng aan de kook.

Schep er dan 100 gram gewassen jonge spinazie en de balletjes bij.

Zet een deksel op de pot en laat 1 uur zachtjes pruttelen.

Breng op smaak met peper en zout.

Werk af met nog 1 eetlepel gehakte peterselie.

Lekker met gekookte aardappelen of voor de liefhebber: puree.

Sameklik.

=====