



Zuiderse puree met Griekse gehaktballetjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 rode paprika's
1 1/2 kilogram aardappelen (bloemig)
5 deciliter melk
peper en zout
600 gram gemengd gehakt
1 ei
1 kopje panko
1 eetlepel gedroogde oregano
125 gram feta
1 bosje munt (fijngesneden)
1 kopje kikkererwten (of linzen, gaar)

Bereidingswijze

- 1.** Snij de paprika's in kwartjes en verwijder de zaadlijsten. Leg de stukken paprika met de schilkant naar boven op een bakplaat. Zet 20 minuten onder een hete grill, tot de paprika's zwartgeblakerd zijn. Doe ze in een plastic diepvrieszakje en sluit af.
- 2.** Schil de aardappelen en kook ze gaar in lichtgezouten water. Giet af en voeg de melk toe. Breng op smaak met peper en zout. Prak tot puree.
- 3.** Haal de gegrilde paprika's uit de plastic diepvrieszak en verwijder de zwartgeblakerde schillen. Snij de paprika's vervolgens fijn of mix ze met de staafmixer of keukenrobot tot een gladde massa. Voeg die toe aan de puree. Roer goed en zet apart.
- 4.** Meng het gehakt met het ei, de panko, peper, zout, oregano, verbrokkelde feta, munt en kikkererwten of linzen. Vorm hiermee kleine balletjes (zo groot als een pingpongbal) en leg ze op een bakplaat. Zet 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Schud af en toe met de bakplaat.
- 5.** Serveer met de puree.