



# Kruidige gehaktballen met mosterdsaus en boterige knolselderpuree



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



# Ingrediënten

## **Voor de knolselderpuree:**

1 knolselder  
1 l halfvolle melk  
3 blaadjes laurier  
3 takjes tijm  
100 gram boter  
nootmuskaat

## **Voor de gehaktballen:**

100 gram pankko  
1 glas volle melk  
3 eetlepels olijfolie  
1 ui (fijngesneden)  
800 gram gemengd gehakt  
1 ei  
3 blaadjes salie (fijngesneden)  
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)  
1 takje rozemarijn (fijngesneden)  
1 citroen (geraspte schil)  
50 gram parmezaan (geraspt)  
1 glas witte wijn  
1 eetlepel graantjesmosterd  
2 1/2 deciliter kalfsfond  
maïzena (express)  
peper en zout



## Bereidingswijze

- 1.** Maak de knolselderpuree: schil de knolselder en snij in stukken. Doe in een kookpot met de halfvolle melk, de laurierblaadjes, de tijm, peper en zout. Breng aan de kook en laat zachtjes pruttelen tot de knolselder zacht is. Giet af en vang de melk op. Verwijder de laurier en de tijm. Doe de knolselder terug in de kookpot en voeg de boter toe. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Mix glad met een staafmixer. Voeg net zoveel van de gekookte melk toe tot je een mooie, gladde puree krijgt. Zet apart en hou warm.
- 2.** Meng de panko met het glas volle melk en laat even intrekken.
- 3.** Verhit 1 eetlepel van de olijfolie in een braadpan en fruit de ui glazig. Schep in een grote kom en laat afkoelen. Voeg hier het gehakt, het ei, de salie, de peterselie, de rozemarijn, de geraspte citroenschil en de Parmezaanse kaas aan toe. Breng op smaak met peper en zout. Knijp de melk uit de panko en voeg de panko ook toe aan het gehakt.
- 4.** Meng het gehakt goed en rol er balletjes van.
- 5.** Neem de pan waarin je de uien hebt gefruit en verhit de rest van de olijfolie. Bak hierin de gehaktballetjes op een niet te hoog vuur, draai ze regelmatig om. Haal de gehaktballetjes uit de pan en blus de pan met een glas witte wijn. Voeg een eetlepel graantjesmosterd toe en laat even inkoken. Voeg 2,5 dl kalfsfond toe en laat opnieuw inkoken. Bind de saus eventueel met Maizena express.
- 6.** Serveer de gehaktballetjes met de knolselderpuree. Bedruppel met de saus.