

# Gehaktbal met bleekselderij in tomatensaus



**Gerechten:** Hoofdgerecht

**Categorieën:** Groente, Rundvlees, Varkensvlees

**Bron:** Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

Ingrediënten (voor 4 personen)

500 gram gemengd gehakt (runds- en varken)

2 eieren

50 gram paneermeel

zout, peper en nootmuskaat

2,5 dl kippenbouillon

1 bleekselderij

laurier en tijm

30 gram boter

1 pakje tomato frito

## Bereiding

Bereiding:

Gehakt mengen met zout, peper, nootmuskaat, eieren en paneermeel.

Gelijkvormige ballen draaien van ongeveer 3 cm doorsnee.

De gehaktballen aanbraden in boter, bouillon toevoegen en zachtjes laten sudderen onder deksel.

Ondertussen de bleekselderij schoonmaken en ontvliezen, in stukken van vier cm snijden en met een bodempje licht gezouten water aan de kook brengen, tomato frito, laurier en tijm toevoegen en gedurende 10 minuten laten sudderen.

Gehaktballen met een deel van de jus bij de bleekselderij voegen en op smaak brengen met zout en peper.

## Notities

Voor de vegetarische versie vervang je het gehakt door bijvoorbeeld de gehaktbal van de Vegetarische slager.

Zelf gemaakte gehaktballen, een delicatessen! Bleekselderij, een ondergewaardeerde groente maar in deze bereiding komt ze uitstekend tot haar recht.

## Foto's

Gehaktbal met bleekselderij in tomatensaus

