

Ingrediënten

Ingrediënten voor 4 personen

kalfsgehakt	<input type="text" value="600 g"/>	rundergehakt	<input type="text" value="200 g"/>
paprika's	<input type="text" value="3"/>	champignons	<input type="text" value="250 g"/>
ui	<input type="text" value="1"/>	ei	<input type="text" value="1"/>
room	<input type="text" value="200 ml"/>	boter	
paneermeel	<input type="text" value="150 g"/>	tomatenpuree	<input type="text" value="1 el"/>
kalfsfond	<input type="text" value="200 ml"/>	ketchup	<input type="text" value="1 el"/>
bloem	<input type="text" value="1 el"/>	cayennepeper	
zout			

Recept

- 1 Meng de twee soorten gehakt met het ei en het paneermeel en kruid indien nodig bij met peper en zout. Rol balletjes en bak ze rondom bruin en gaar in een klontje boter.
 - 2 Pel en snipper de ui, snij de paprika in reepjes en de champignons in schijfjes. Stoof de ui zo'n 5 minuten op een zacht vuurtje. Doe de paprika en champignons erbij, bak ze gaar en kruid met peper en zout. Voeg bloem, ketchup en tomatenpuree toe en roer 1 minuut. Giet dan de kalfsfond erbij en laat even inkoken, voeg de room toe en laat nog even meekoken. Kruid met een snuifje cayennepeper en zout.
 - 3 Voeg de gehaktballetjes toe en laat ze nog even opwarmen in de saus.
-

Bron



<https://www.facebook.com/groups/libellelekkerkookclub/posts/1481078955754030>
<https://www.libelle-lekker.be/bekijk-recept/81876/stoofpotje-met-balletjes-paprika-en-champignons-1>

Info Martine Lycke

09/02/2023

Ui
Champignons
Paprika's
Aanstoven

1 el bloem
1 el ketchup
1 el tomatenconcentré
1 minuut laten meebakken

200 ml kalfsfond (ISPC Knorr)
200 ml room
Laten inkoken

Cayennepeper + peterselie + lookpoeder + chilipasta + dragon + balletjes

Fotos

