



Gestoofde prei met kaassaus, gebakken krieltjes en gehaktbal

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Kaassaus
- 10 Druppels MAGGI Aroma Flacon Nr.2
- 500 g Mager rundergehakt
- 1 Ei
- 4 el Paneermeel
- 700 g Aardappelen
- 20 g Boter
- 800 g Prei

Instructie

1. Meng het rundergehakt, het ei en 4 eetlepels paneermeel goed door elkaar en kneed het geheel goed samen. Voeg tijdens het kneden enkele druppels MAGGI Aroma Flacon NR.2 toe om het gehakt lekker op smaak te brengen. Draai van het gehakt vervolgens 8 gelijkmatige ballen. Verhit daarna een pan op middelhoog vuur. Bak de gehaktballen met wat boter totdat ze rondom een mooie bruine kleur krijgen. In ongeveer 10 minuten zijn de gehaktballen gaar.
2. Verhit een pan met boter en bak de krieltjes in circa 15 minuten heerlijk bruin en knapperig.
3. Snijd de verse prei eerst in kleine ringen. Voor je de prei in de pan doet, voeg een beetje peper toe om de prei een intensere smaak te geven. Stoof vervolgens de prei met de deksel op de pan. De prei is in ongeveer 7 minuten gaar.
4. Met het MAGGI Kaassaus zakje maak je binnen een paar minuten een smaakvolle kaassaus voor bij het gerecht. Volg de makkelijke gebruiksaanwijzing op de verpakking om de kaassaus te bereiden.
5. Alle ingrediënten van het recept zijn nu klaar om geserveerd te worden. Verdeel de gestoofde prei, krieltjes en gehaktballen over de borden en serveer de kaassaus erbij. Combineer alle smaken lekker met elkaar en geniet van deze heerlijke maaltijd!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	66.92 g
Energie	615.23 kcal
vetten	22.96 g
Eiwit	35.45 g

44 Min

4 Porties