# Gehaktbal met rode kool en appel

## Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Jus Naturel
- 500 g Rode Kool
- 1 Witte ui
- 300 g Gehaktballen
- 600 g Aardappelen
- 1 Appel
- 20 g Boter

## Instructie

1. Verhit de boter in een braadpan. Bak de ui op middelhoog vuur 3 minuten. Doe de gehaktballen in de pan en bak ze in een paar minuten rondom bruin.

2. Bereid de jus volgens de aanwijzingen op de verpakking. Doe de jus bij het vlees in de braadpan, en laat de gehaktballen met de deksel op de pan in 25 minuten zachtjes gaar braden.

3. Kook de aardappelen 18 minuten, giet ze af en hou ze warm.

4. Verwarm de rode kool in een pan, voeg na 5 minuten de appel toe en warm deze nog 5 minuten mee.

5. Serveer de gehaktballen met de rode kool, de aardappelen en de jus. Eet smakelijk.

Voedingswaarden tonen

| | |
|---|---|
| koolhydraten | 69.3 g |
| Energie | 546.01 kcal |
| vetten | 17.27 g |
| Eiwit | 28.66 g |

57 Min

3 Porties