Rundergehaktbal met broccoli en aardappelpuree

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Kaassaus
- 1 Zakje MAGGI Aardappelpuree à la minute Naturel
- 0.5 Witte ui
- 1 Broccoli
- 200 g Rundergehakt
- 1 Ei
- 1 tl Mosterd
- 1 el Paneermeel
- 20 g Boter

Instructie

1. Meng het gehakt met de ui, ei, mosterd en paneermeel. Kruid het gehakt naar smaak. Vorm er 2 ballen van. Verhit de boter in een braadpan en bak hierin op hoog vuur de gehaktballen rondom bruin. Voeg een klein scheutje water toe en laat met het deksel op de pan op laag vuur in 20 minuten gaar braden. Keer ze af en toe.
2. Kook de broccoli in 8 minuten gaar.
3. Bereid de puree volgens de aanwijzingen op het pakje.
4. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Serveer de gehaktballen met de broccoli, puree en saus. Eet smakelijk.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	43.02 g
Energie	611.83 kcal
vetten	34.98 g
Eiwit	29.99 g

49 Min

2 Porties