



## Italiaanse gehaktballen met aardappelpuree en doperwten

### Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Aardappelpuree à la minute Naturel
- 0.5 Witte ui
- 1 Teentje knoflook
- 450 g Doperwten
- 200 g Rundergehakt
- 1 Ei
- 0.5 el Parmezaanse kaas
- 1 el Paneermeel
- 2 el Olijfolie

### Instructie

1. Kook de doperwten in 5 minuten beetgaar. Giet af en laat uitlekken.
2. Meng met een vork de ui, knoflook, kruiden, ei, paneermeel en kaas door het gehakt. Vorm met vochtige handen gehaktballen. Bak de ballen in een braadpan in de olie gaar in ongeveer 15 minuten.
3. Bereid de puree volgens de aanwijzingen op de verpakking. Roer de doperwten door de puree en verwarm het geheel nog even op laag vuur.
4. Serveer met de gehaktballen en een komkommersalade. Eet smakelijk.

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	67.11 g
Energie	751.82 kcal
vetten	36.41 g
Eiwit	39.21 g

34 Min

2 Porties