



SPINAZIESTAMPPOT MET LUIKSE GEHAKTBALLEN

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: België

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 60 minuten

Ingrediënten gehaktballen:

- 5 gram bieslook, fijngesneden
- 5 gram platte peterselie, fijngesneden
- 500 gram half-om-halfgehakt
- 1 ei
- ½ tl gemalen nootmuskaat
- 40-50 gram paneermeel
- gemalen zeezout
- versgemalen zwarte peper
- 25 gram roomboter

Ingrediënten jus

- 2 uien, in dunne ringen gesneden
- scheut rode wijnazijn
- 2 el appelstroop
- 250 ml hete runderbouillon

Ingrediënten spinaziestamppot:

- 1200 gram iets bloemige aardappels
- 4 eieren
- 100 ml volle melk
- 30 gram roomboter
- gemalen zeezout
- versgemalen zwarte peper
- 500 gram verse spinazie
- ½ tl nootmuskaat

Bereiding Luikse gehaktballen:

- Meng in een ruime kom het gehakt met het ei, nootmuskaat, 5 gram peterselie en 5 gram bieslook.
- Voeg zoveel paneermeel toe tot het gehakt mooi gebonden is, maar nog wel smeug.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Meng goed door elkaar en gooi de massa een paar keer terug in de kom om alle lucht te verwijderen.
- Maak je handen nat en rol kleine gehaktballen van het gehaktmengsel.
- Verhit de helft van de roomboter in een ruime koekenpan op middelhoog vuur en bak de gehaktballen in ongeveer 5 minuten rondom bruin aan.
- Schep de gehaktballen uit de pan op een bord en lat even rusten.
- Verhit de resterende roomboter in de koekenpan op middelhoog vuur en fruit de uienringen 5 minuten.
- Blus de uienringen af met een scheutje rode wijnazijn.
- Voeg de appelstroop toe en giet al roerend de hete bouillon er bij.
- Schraap terwijl je roert alle aanbaksels van de gehaktballen van de bodem. Dit geeft extra smaak.
- Doe de gehaktballen in de saus en sluit af met de deksel.
- Laat op laag vuur 20 minuten zachtjes sudderen.

Bereiding spinaziestamppot:

- Schil de aardappelen en snijd deze in gelijke stukken.
- Kook de aardappelen in ongeveer 20 minuten gaar.
- Kook ondertussen de eieren in 7 minuten hard. Laat schrikken onder koud water en pel ze.
- Verwarm de melk tot ongeveer 35 - 40°C.
- Laat de boter smelten in de lauwwarme melk.
- Giet de aardappelen af.
- Stamp de aardappelen met de melk/boter, nootmuskaat, zout en peper tot een mooie puree.
- Schep de spinazie door de aardappelpuree.
- Schep de spinaziestamppot op voorverwarmde borden.
- Verdeel de Luikse gehaktballen met wat jus over de stamppot.
- Snijd de hardgekookte eieren in kwarten en leg deze mooi over de stamppot.

Eetsmakelijk!

Bon appétit!

20-08-2025