



KOKEN MET EEN BUDGET

Kruidige rodekool met tartaarballetjes

HOOFDGERECHT

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 500 g iets kruimige aardappelen
- 🛒 ½ rodekool
- 🛒 1 el milde olijfolie
- 🛒 ½ el baharat kruidenmix
- 🛒 1½ mandarijn
- 🛒 100 ml water
- 🛒 ¼ tl uienpoeder
- 🛒 2 rundertartaar
- 🛒 1 el vloeibare bak en braad

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aardappelen en snijd in gelijke stukken, kook in 20 minuten gaar.
2. Snijd ondertussen de rodekool in parten van 2 cm.
3. Verhit de olie in een grote hapjespan en bak de baharat 3 minuten op middelhoog vuur.
4. Leg de parten kool in 1 laag in de pan en pers ⅔ van de mandarijnen erboven uit.
5. Pel rest van de mandarijnen, snijd in stukken en verdeel over de kool.
6. Voeg het water toe en laat met de deksel op de pan op laag tot middelhoog vuur 15-20 minuten koken.
7. Draai het vuur laag als het te snel gaart.
8. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
9. Meng ondertussen de uienpoeder met het vlees en vorm met vochtige handen ca. 3 tartaarballetjes per persoon.
10. Verhit de bak en braad in een koekenpan en bak de balletjes op middelhoog vuur in 8-10 minuten rondom goudbruin en gaar.
11. Verdeel de aardappelen, kool en balletjes over de borden.

TIP: Maak een jus van het achtergebleven bakvet: voeg een paar lepels van het kookvocht van de rodekool toe en kook iets in.

Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)

