



Uit oma's keuken

Gehaktbal met een tomatensalade

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  3 el olijfolie
-  2 stuks grootmoeders gehaktballen
-  1 zak aardappelpartjes
-  3 tomaten
-  1 uien
-  ½ tl gedroogde oregano
-  ½ zakje juspoeder mosterd

ZO MAAK JE HET

1. Verhit 1 el olie in een braadpan en bak de gehaktballen in 15 minuten goudbruin en gaar.
2. Verhit ondertussen 1 el olie in een grote koeken-pan en bak de aardappelpartjes in 8-10 minuten goudbruin.
3. Schep regelmatig om.
4. Meng de tomaten met de rest van de olie, de helft van de ui en de oregano.
5. Breng op smaak met peper en zout.
6. Neem de gehaktballen uit de pan en houd ze onder een deksel warm.
7. Bak de rest van de ui in dezelfde pan 3 minuten.
8. Voeg 125 ml water en het juspoeder toe en breng al roerend aan de kook.
9. Laat de jus 1 minuten doorkoken.
10. Leg de gehaktballen op de borden.
11. Verdeel de jus erover en schep de aardappelpartjes erbij.
12. Serveer met de tomatensalade.



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