



Traybake met gehaktballetjes en aioli

2 PERSONEN

🕒 70 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥬 500 g aardappelen (vastkokend)
- 🥬 250 g winterpenen
- 🥬 3 el olie
- 🥬 ½ el gedroogde oregano
- 🥬 2 teentjes knoflook
- 🥬 250 g half-om-half gehakt
- 🥬 ½ zakje gehaktkruiden (40 g)
- 🥬 1 rode ui
- 🥬 ½ rode paprika
- 🥬 350 g spruitjes (panklaar)
- 🥬 2 el mayonaise
- 🥬 ½ el citroensap
- 🥬 5 g bieslook (vers)

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd de ongeschilde aardappelen in parten.
3. Snijd de winterpeen in de lengte in vieren en daarna in grove stukken.
4. Schep op de bakplaat om met 1 el olie, bestrooi met zout en de helft van de oregano.
5. Bak 20 minuten in het midden van de oven.
6. Snijd intussen 1 teentje knoflook grof.
7. Roer de rest van de oregano en de gesneden knoflook door de rest van de olie.
8. Meng het gehakt met de gehaktkruiden en rol er 8 balletjes van.
9. Snijd de uien in parten en de paprika in ringen.
10. Leg na 20 minuten bakken de gehaktballetjes, ui, spruiten en paprika bij het aardappelmengsel op de bakplaat.
11. Schep om met de oregano-olie en bak nog 20 minuten.
12. Meng intussen in een kom de mayonaise, het citroensap en de bieslook en breng op smaak met zout en peper.
13. Pers er het laatste teentje knoflook boven en schep goed om.
14. Serveer de bieslook-aioli bij de traybake.

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

