



Gevulde gehaktbal met prei, aardappel en broccoli

2 personen – hoofdgerecht

35 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g iets kruimige aardappel
- 300 g verse prei
- 250 g gevulde gehaktballen met jus (koelvak)
- 4 g verse tijm
- ½ teen knoflook
- 1 el milde olijfolie
- ¼ runderbouillonblokje
- 75 ml water
- 200 g broccoli

MATERIAAL: airfryer,

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aardappelen, snijd in gelijke stukken en kook in 20 minuten gaar.
2. Halveer ondertussen de prei, spoel onder koud stromend water en snijd in halve ringen.
3. Bereid de gehaktballen volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Ris ondertussen de blaadjes van de takjes tijm en snijd de knoflook fijn.
5. Verhit ½ van de olie in een koekenpan en bak de prei 5-7 minuten op middelhoog vuur.
6. Voeg de knoflook toe en bak 1 minuut.
7. Voeg de tijm, het kwart bouillonblokje en het water toe, breng aan de kook en stoof 15 minuten op laag vuur met de deksel op de pan.
8. Haal halverwege de deksel van de pan.
9. Breng op smaak met peper.
10. Snijd ondertussen de broccoli in roosjes.
11. Meng met de rest van de olie en breng op smaak met peper en eventueel zout.
12. Bak de broccoli 15 minuten op 180 °C in de airfryer.
13. Schep halverwege om.
14. Verdeel de aardappelen over de borden, schep de preistoof en gehaktballen erbij en serveer met de broccoli.

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

