

Witloofballetjes met bloemkoolsaus en puree

45 minuten

4 personen

Een gehakt variant op de klassieke witloofrolletjes in de oven! Balletjes zijn altijd lekker, deze keer vullen we ze met gestoofde witloof. De saus maken we zonder roux, maar wel op basis van bloemkool.

Wat heerlijke puree van bij ons in de winkel en dit bordje comfort food is compleet!



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 800 gram gemengd gehakt
- 4 stronken witloof
- 600 gram diepvries bloemkool
- 300 gram geraspte kaas
- 1 bokaal blanke kalfsfond
- 1 kg puree van bij ons in de winkel
- paneermeel
- bakboter
- nootmuskaat
- peper en zout

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 160 graden.
2. Breng een grote pot met gezouten water aan de kook.
3. Kook de diepvries bloemkool gedurende een half uur, tot ze helemaal plat is.
4. Doe de puree in een ovenschotel en zet voor 30 minuten in de oven.
5. Snij ondertussen de witloof: verwijder de harde kern en snipper de rest in fijne stukjes. Stoof deze in wat boter mooi bruin. Laat in een dunne laag uitlekken op een bord met keukenpapier. De pan hou je opzij, die gebruiken we later opnieuw.
6. Doe het gehakt in een grote mengkom en kruid met peper en zout.
7. Voeg de gestoofde witloof toe, was je handen en kneed het gehaktmengsel.
8. Voeg indien nodig paneermeel toe. Het gehakt moet vast genoeg zijn om stevige balletjes (golfbal grootte) van te rollen.
9. Rol balletjes (golfballetjes) van het gehakt.

10. Bak de balletjes op een middelhoog vuur in boter. Ze moeten mooi bruinen, maar vanbinnen hoeven ze nog niet 100% gaar te zijn.
11. Giet de bloemkool af en mix samen met de fond en de helft van de geraspte kaas tot een gladde saus.
12. Leg de balletjes in een ovenschaal en overgiet met de bloemkoolsaus, bestrooi met de andere helft van de geraspte kaas. Zet 15 minuten mee in de oven.
13. Verhoog de oventemperatuur naar 250 of zet je grill aan. Haal de puree eruit en zet afgedekt opzij. We willen nu enkel nog een mooi korstje op onze balletjes met witloofsous!

Smakelijk!