



Rodebietenballetjes met lauwe aardappelsalade



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 rode biet (rauw)
500 gram gemengd gehakt
1 kopje panko
1 bosje dille (fijngesneden)
1 ei
peper en zout
olijfolie
1 potje zure room
1 theelepel mierikswortel (geraspt, uit een potje)

Voor de lauwe aardappelsalade

1 kilogram aardappelen (vastkokend)
1 scheut olijfolie
2 eetlepels zaadjesmosterd
4 lente-uitjes (fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de rode bieten en rasp ze. Meng ze met het gehakt, de panko, de dille, het ei, peper en zout. Rol er balletjes van en bak die krokant in olijfolie.
- 2.** Meng de zure room met de geraspte mierikswortel.
- 3.** Schil de aardappelen en snij ze in stukjes. Kook die beetgaar in lichtgezouten water. Giet af en laat even uitdampen. Meng dan met de olijfolie, de zaadjesmosterd en de lente-uitjes. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Serveer de gehaktballetjes met de aardappelsalade en de zure room.