



# Oosterse tomatensaus met rundergehakt

Met Turkse rode peper en aardappelpuree



## TURKSE RODE PEPER

Anders dan de naam doet vermoeden is de Turkse rode peper mild van smaak. Hij lijkt meer op een puntpaprika dan op een chilipeper, hoewel hij wel wat meer pit heeft.



Sjalot



Knoflookteen



Rode peper \*



Turkse rode peper \*



Tomaat \*



Kruimige aardappelen



Gemalen komijnzaad



Tomatenpassata



Köfte gekruid rundergehakt \*



Verse munt \*

Totaal: 25-30 min. Glutenvrij

Gemakkelijk

Eet binnen 3 dagen

In het Midden-Oosten worden gehaktballen 'köfte' genoemd. Rond, plat, klein of groot; ze bestaan in vele vormen en smaken. Vandaag maak je een oosters geïnspireerd gerecht met een tomatensaus met komijn en Turkse rode peper die goed past bij de köfte. Als tegenhanger van de pittige köfte serveer je een romige aardappelpuree.

LEES ER ALLES OVER OP ONZE BLOG

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, aardappelstamper, steelpan en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **oosterse tomatensaus met rundergehakt**.



### 1 SNIJDEN

Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel voor de aardappelen. Snipper de **sjalot** en pers de **knoflook** of snijd fijn. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **rode peper** fijn. Snijd de **Turkse rode peper** en de **tomaat** in kleine blokjes.



### 2 AARDAPPELEN KOKEN

Schil de **aardappelen** of was ze grondig en snijd in grove stukken. Voeg de **aardappelen** toe aan de pan met deksel en kook in 12 – 15 minuten gaar. Giet daarna af en stamp fijn met een aardappelstamper. Voeg de roomboter en een klein scheutje melk toe om het smeug te maken. Breng op smaak met peper en zout.



### 3 SAUS MAKEN

Verhit ondertussen de helft van de olijfolie in een steelpan en bak de **knoflook**, **sjalot**, **rode peper** en **komijn** 1 – 2 minuten op middelhoog vuur. Voeg de **Turkse rode peper** en **tomaat** toe en bak 2 minuten. Verlaag het vuur, voeg de **tomatenpassata** toe en laat 8 – 10 minuten zachtjes koken. Kook eventueel langer wanneer je de saus te dun vindt ★. Breng op smaak met peper en zout.



### 4 GEHAKT RULLEN

Verhit ondertussen de overige olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak het **rundergehakt** in 3 – 4 minuten los. Bak het **gehakt** niet langer, anders wordt het droog. Breng op smaak met peper en zout.



### 5 MUNT SNIJDEN

Snijd ondertussen de **verse munt** in reepjes.



### 6 SERVEREN

Verdeel de **aardappelpuree** over de borden. Schep de **tomatensaus** eromheen en het **gehakt** erop. Garneer met de **verse munt**.

## 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Sjalot (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Rode peper (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Turkse rode peper (st) *	1	2	3	4	5	6
Tomaat (st) *	1	2	3	4	5	6
Kruimige aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Gemalen komijnzaad (tl)	1	2	3	4	5	6
Tomatenpassata (g)	100	200	300	400	500	600
Köfte gekruid rundergehakt (g) *	120	240	360	480	600	720
Verse munt (blaadjes) 23) *	6	12	18	24	30	36

\*Zelf toevoegen

Roomboter* (el)	1	2	3	4	5	6
Melk*				scheutje		
Olijfolie* (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*				naar smaak		

\* in de koelkast bewaren


VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3598 / 860	489 / 117
Vet totaal (g)	46	6
Waarvan verzadigd (g)	18,6	2,5
Koolhydraten (g)	63	9
Waarvan suikers (g)	15,5	2,1
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	44	6
Zout (g)	1,1	0,1

#### ALLERGENEN

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

★TIP: In dit recept laat je de stukjes Turkse peper en tomaat in de saus heel voor een lekkere bite, maar als je liever een gladde saus hebt, kun je hem pureren.