



Doperwtenschotel met gehaktballetjes.

Als je een moestuin hebt, dan heb je de ene keer veel van de ene soort groenten en de andere keer bijna niets. Vorig jaar super veel aardbeien, dit jaar wat minder. De doperwten groeien meestal uitbundig. De erwten van de foto zijn vanmorgen geplukt en staan vanavond op tafel. Vandaar dat ik altijd op zoek ben naar doper recepten. Regelmatig grijp ik terug naar dit recept. Lekker veel groenten en vooral doperwten.

Ingrediënten

Voor de saus.

- Scheut olijfolie.
- 2 uien, handje worteltjes, 2 of 3 stengels bleekselderij fijngesneden. Bakje champignons kleintjes of in vieren gesneden. . 250 gram doperwten vers gedopt of uit de diepvries.
- 2 of meer teentjes knoflook. Spaans pepertje of scepje sambal o.i.d.
- Klein blikje tomatenpuree.
- Flinkte scheut witte wijn of sherry en 300 ml. Bouillon. Kip of rund, of groenten maakt niet uit.
- 1 pond rundergehakt, ei, gehakt kruiden, paneermeel.

Werkwijze

- Bak de ui, wortel, bleekselderij op een laag vuur 10 minuten in de olijf olie. Fruit de knoflook en rode peper of sambal even mee. Voeg daarna de tomatenpuree toe. Zet het vuur hoog en schenk een flinke scheut wijn in de pan, laat even koken en voeg dan de bouillon toe. Laat alles een kwartiertje pruttelen.
- Bak de champignons in een andere pan op een laag vuur rondom bruin en kook de doperwtjes gaar.
- Maak het gehakt aan op je eigen manier, maar kneed er een geperst teentje knoflook en de helft van de gesnipperde peterselie doorheen. Draai kleine balletjes, iets groter dan soepballetjes. Bak de balletjes knapperig in een koekenpan. Hoeft niet helemaal gaar.
- Pureer de saus ondertussen met een staafmixer, is hij te dik voeg dan nog wat bouillon of wijn toe. Water kan ook wel.
- Voeg de gehaktballetjes toe en laat ong. 8 minuten zachtjes garen, doe er dan de champignons en de doperwtjes bij en stoof het geheel nog een paar minuten. Proef en voeg zo nodig zout en peper toe.

Lekker met aardappelpuree, gekookte aardappelen, rijst, enz.