

Kaffee Konfetti

Ingrediënten (4 personen)

2 wortels - 2 gele wortels- 1 courgette- 1 koolrabi – ½ daikon. Je kan hier OOK variëren met andere stevige seizoensgroenten

140 gram parelcouscous- 3 dl groentenbouillon- vetstof- 2 dl passata- snuifje pimenton (gerookte paprikapoeder)

400 gram gehakt- 2 sjalot- 1 teentje look- groene kruiden- harde kaas

Bereiding

- Steek met behulp van een parisiennelepel confettibolletjes van de groenten
- Wat overblijft van de groenten kan je gebruiken voor soep, bouillon...
- De wortelenbolletjes kook je best vooraf kort gaar voor 2 minuten in kokend gezouten water
- Versnipper 1 sjalot en stoof aan in wat vetstof
- Voeg de parelcouscous toe en laat even meestoven zonder de kleuren
- Voeg de bouillon toe en laat garen
- Versnipper de andere sjalot en 1 lookteentje
- Meng het gehakt met de sjalot en de knoflook en rol gelijke balletjes
- Bak de balletjes goudbruin in een klontje boter in een gietijzer pan. Bak 10 minuten in een voorverwarmde oven.
- Voeg de groentekonfetti en roer even om.
- Voeg dan de passata toe en laat 15 minuten mee garen in de oven
- Voeg de gegaarde couscous toe en kruid af met wat peper, zout en pimenton (gerookte paprikapoeder)
- Werk af met wat geraspte kaas en groene kruiden (bieslook, basilicum...)
- Varieer naar hartenlust met andere seizoensgroenten





#kaffekonfetti #PervijzeCity #DriesMarieke #Cloetjesontour #LaadMeMetRust