

# AARDAPPELBALLETJES MET OUDE KAAS

Land: Hollands

Maaltijd: Bijgerecht

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 25 minuten + 1 uur wachttijd + 20 min. oventijd

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 600 gram kruimige aardappels
- 15 gram bieslook
- 2 tl mosterd (of naar smaak)
- 100 ml melk (zorg dat je wat extra op voorraad hebt)
- klontje roomboter
- 60 gram oude kaas
- 1 ei
- 60 gram panko (of paneermeel)

## WAT GA JE DOEN

Schil de aardappels en snijd in kwarten. Kook ze in ruim water in ongeveer 20 minuten gaar, tot je er met een mesje gemakkelijk doorheen glijdt.

Giet de aardappels af en stamp ze fijn (of gebruik een pureeknijper). Voeg zoveel melk toe tot je een smeelige puree hebt. De puree mag iets steviger zijn dan je misschien gewend bij een puree, meer zoals bij stamppot (zodat je er straks balletjes van kunt maken).

Breng de puree op smaak met mosterd, roomboter, peper en zout. Hak de bieslook fijn en meng door de puree. Laat de puree afkoelen tot kamertemperatuur.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Klop het ei los in een kommetje met nog een klein scheutje melk. Strooi de panko of paneermeel op een bord uit. Snijd de kaas in 12 gelijke blokjes.

Vorm van de aardappelpuree balletjes ter grootte van een bitterbal. Stop in het midden van elk balletje een blokje kaas. Zorg dat de kaas rondom met puree bedekt is, zodat de kaas straks niet kan gaan lekken in de oven. Haal elk balletje door het ei en rol het vervolgens door de panko, zodat de aardappelpureeballetjes rondom bedekt zijn.

Leg de aardappelpureeballetjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de aardappelpureeballetjes in ongeveer 20 minuten mooi goudbruin. Als je oven een grillfunctie heeft, kun je deze de laatste 10 minuten ook aanzetten. De aardappelpureeballetjes worden dan extra mooi bruin. Blijf wel in de buurt,

want dan kan het hard gaan!

De aardappelballetjes zijn een heerlijk bijgerecht bij vrijwel elk groente- of vleesgerecht. Alleen bij vis zou ik deze aardappelballetjes niet gauw serveren.

#### TIPS

- Je kunt de balletjes ook frituren. Ze worden dan nog knapperiger en mooier goudbruin. Houd ongeveer 4 minuten aan en een temperatuur van 180°C voor je olie. Omdat ik me kan voorstellen dat je met kerst niet zo'n zin hebt om te frituren, heb ik in het recept voor de oven gekozen. Maar frituren werkt dus ook uitstekend! Als je geen plek hebt in je oven is dit ook een goed optie.
- Je kunt de aardappelballetjes heel goed van tevoren maken. Leg de gepaneerde balletjes op een bord in de koelkast tot je ze gaat afbakken in de oven of frituurpan.
- Natuurlijk kun je de aardappelballetjes ook zonder de kaas maken, als je bijv. vegan wilt eten of graag een lichter bijgerecht wilt serveren.