



WINE BOX

Synera tinto

Ce Synera catalan est plus puissant qu'il n'y paraît. Un accord idéal avec cette purée néerlandaise traditionnelle.



www.hellofresh.nl/www.hellofresh.be

SEMAINE 46
2016



Prenez votre plat en photo et partagez-la sur Une surprise attend les plus belles photos !

Hutspot néerlandais au vieux fromage et aux boulettes de bœuf

La carotte apporte une belle douceur

Aux Pays-Bas, ce plat est un classique. Les boulettes apportent une touche en plus. Ce plat peut se conserver 5 jours. Comme elles contiennent très peu d'additifs, il se peut que les boulettes changent de couleur. Mais vous pouvez les consommer l'esprit tranquille.

conserver au réfrigérateur



25-30 min



facile



à manger dans les 5 jours



plaît aux enfants



sans gluten



Carottes



Boulettes de haché de bœuf



Ciboulette fraîche



Vieux fromage



Pommes de terre Colombia



Oignon



Gousse d'ail

Ingrédients

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pommes de terre Colomba (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Carottes (g)	200	400	600	800	1000	1200
Oignon	1	2	3	4	5	6
Gousse d'ail	½	1	1½	2	2½	3
Boulettes de haché de bœuf	3	6	9	12	15	18
Ciboulette fraîche (brins) 23)	4	8	12	16	20	24
Fromage vieux (g) 7)	25	50	75	100	125	150
Beurre (cs)*	1	2	3	4	5	6
Lait*	Un filet					
Moutarde (cc)*	1	2	3	4	5	6
Poivre et sel*	Selon le goût					

* À ajouter vous-même

Allergènes

7) Lait/lactose

Peut contenir des traces de **23)** céleri.

Ustensiles

Grande casserole avec couvercle, grosse râpe, poêle avec couvercle, presse-purée, papier d'aluminium

Valeurs nutritionnelles 832 kcal | 44 g protéines | 74 g glucides | 36 g lipides dont 18 g saturés | 13 g fibres



1 Pour les pommes de terre et les carottes, portez 400 ml d'eau par personne à ébullition dans la grande casserole avec couvercle. Lavez ou épluchez les pommes de terre (Colomba) et découpez-les en quartiers. Râpez grossièrement les carottes jusqu'à en obtenir environ 2 cs par personne, puis réservez-les. Découpez le reste en rondelles.



2 Dans la grande casserole, faites cuire les pommes de terre et les carottes à couvert pendant 15 minutes. Égouttez-les, conservez de l'eau de cuisson pour la purée et le jus de viande, puis réservez sans couvercle. Entre-temps, découpez l'oignon en demi-rondelles et écrasez l'ail ou émincez-le finement. Après les avoir coupés, ajoutez l'ail et l'oignon directement aux pommes de terre et aux carottes.



3 Faites chauffer la moitié du beurre dans la poêle et faites-y dorer les boulettes sur tous les côtés 5 minutes à feu moyen-vif. Ensuite, à feu moyen, poursuivez la cuisson à couvert pendant 6 à 7 minutes en retournant régulièrement.

4 Entre-temps, hachez la ciboulette ou émincez-la finement.

5 Écrasez les pommes de terre, l'oignon et l'ail à l'aide du presse-purée pour en faire une purée épaisse. Ajoutez le reste de beurre et un filet de lait ou d'eau de cuisson pour plus d'onctuosité. Ajoutez les carottes râpées ainsi que la majeure partie de la ciboulette et du vieux fromage. Assaisonnez avec de la moutarde, puis salez et poivrez.



6 Retirez les boulettes de la poêle et maintenez-les au chaud dans du papier d'aluminium. Ajoutez 2 cs d'eau de cuisson des pommes de terre à la poêle, puis faites cuire 2 minutes pour obtenir un jus liquide. Salez et poivrez.

7 Servez le hutspot et les boulettes sur les assiettes. Garnissez du reste de ciboulette et de vieux fromage. Accompagnez du jus de viande.

Conseil ! Si vous êtes pressé, Ne râpez pas les carottes : coupez-les toutes en rondelles pour les faire cuire avec les pommes de terre.