

Boerenpannetje

Benodigdheden voor 2-3 personen:

- 250 gram (half-om-half) gehakt
- 100 gram geraspte belegen Goudse kaas
- 2 eetlepels koffiemelk
- zout, peper
- 50 gram boter
- 50 gram ontbijtspek, in blokjes
- 750 gram geschrapte krielaardappelen
- 750 gram Parijse worteltjes (wortelballetjes) of winterwortel, in plakjes
- 12 zoetzure zilveruitjes
- 1/8 liter slagroom
- 1 eetlepel mosterd

Bereiding:

- kneed het gehakt met de kaas, de koffiemelk, zout en peper naar smaak; draai er balletjes van ter grootte van walnoten
- smelt de boter in een braadpan en bak de spekblokjes knapperig uit; schep de spekjes met een schuimspaan uit de pan
- bak in het achtergebleven vet de gehaktballetjes rondom bruin
- voeg de krielaardappeltjes, de wortelballetjes (of -plakjes) en de uitgelekte zilveruitjes toe; schep alles door elkaar
- laat het gerecht afgedekt zachtjes gaar worden in ca. 20 minuten; roer af en toe
- roer de slagroom en de mosterd erdoor en laat het al roerende door en door warm worden
- strooi de spekjes erover en breng het smaak met zout en peper