

Wagyu-gehaktballen uit de slowcooker met knolselderijpuree

Porties: 4 • Kooktijd: 45 min • Totaaltijd: 735 min • Calorieën: 735 kcal • Niveau: Makkelijk • Categorie: hoofdgerecht • Keuken: italiaans

Zet de slowcooker aan en laat deze wagyu gehaktballen rustig garen in teriyaki-gembersaus. Met romige kruidenpuree erbij is het plaatje compleet!

Ingrediënten

- **1 stuks** ei
- **300 gram** AH Excellent wagyu gehakt of half om half gehakt
- **15 gram** paneermeel
- **75 gram** ongezouten roomboter
- **2 stukken** middelgrote uien
- **2 tenen** knoflook
- **15 gram** verse gember
- **120 milliliter** sojasaus
- **60 milliliter** mirin
- **2 el** rijstazijn
- **3 el** honing
- **1 el** sesamololie
- **125 gram** shiitakes
- **1 kg** kruimige aardappel
- **400 gram** knolselderij
- **50 milliliter** halfvolle melk
- **10 gram** verse bieslook
- **15 gram** platte peterselie

Bereidingswijze

- 1 Splits het ei en meng de eidooier met het gehakt en het paneermeel. Het eiwit gebruik je niet. Breng op smaak met peper. Draai er met vochtige handen gehaktballen van.
- 2 Verhit ■ boter in een koekenpan en bak de gehaktballen in 3 min. rondom bruin. Schep in de slowcooker.
- 3 Snipper de uien, snijd de knoflook fijn en rasp de gember.
- 4 Meng de sojasaus met de mirin, rijstazijn, honing, sesamololie, ui, gember en knoflook en voeg toe aan de slowcooker. Gaar de gehaktballen 4 uur op de lage stand. Keer halverwege.
- 5 Halveer de shiitakes en voeg de laatste 45 min. toe aan de slowcooker.
- 6 Schil ondertussen de aardappelen en knolselderij en snijd in gelijke stukken. Kook de aardappelen en knolselderij in 20 min. gaar. Giet af en stamp met de puree stamper met de rest van de boter en de melk tot een gladde puree. Snijd de bieslook en peterselie fijn en meng door de puree. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
- 7 Haal de gehaktballen uit de slowcooker. Verdeel de puree en de gehaktballen over borden en verdeel de teriyaki-gember saus erover. Snijd de bosui in dunne ringetjes en strooi erover.

Tips

- Je kunt de gehaktballen 1 dag van tevoren maken en garen in de slowcooker. Laat afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast. Warm de volgende dag samen met de saus en de shiitakes op.