

Gehaktballetjes met tomatensaus uit de stoomoven



Velthuizen
KEUKENS

🕒 40 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

250 gram basmati rijst

Voor de gehaktballetjes:

300 gram gemengd gehakt

1 kleine ui

gehaktkruiden

1 ei

Voor de tomatensaus:

40 gram boter

40 gram bloem

400 ml groentebouillon

3 tomaten

3 tenen knoflook

3 eetlepels tomatenpuree

1 paprika

1 ui

verse basilicum

1 eetlepel kappertjes

Stap 2 | Saus voorbereiden

Begin met het fijn snijden van de tomaten, paprika, knoflook en ui. Doe dit zo fijn mogelijk, dat is beter voor de structuur van de saus. Deze groenten gaan in een dichte stoomschaal, hier komen straks nog de rest van de ingrediënten en de gehaktballetjes bij. Maak van de bloem en de boter balletjes en leg deze bovenop de groenten. Deze meelballetjes gaan voor de binding van de saus zorgen.



Stap 3 | Gehaktballetjes maken

Meng alle ingrediënten voor de gehaktballetjes door het gehakt. Maak kleine balletjes van het gehakt, ongeveer zo groot als een pingpongbal. Leg de balletjes in de stoomschaal tussen de groenten en de meelballetjes. Vervolgens verdeel je de tomatenpuree, kappertjes en wat verse basilicum erover. Als laatste schenk je de groentebouillon in de stoomschaal.



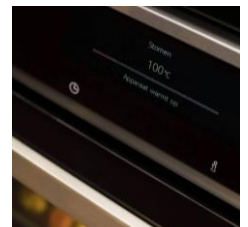
Stap 4 | Gestoomde rijst

Pak voor de rijst een andere stoomschaal en schenk er water bij. Het kan nog weleens lastig zijn te bepalen hoeveel water er bij de rijst moet als je de rijst in de stoomoven wilt laten garen. Een handige tip om te onthouden is dat rondkorrelige rijst soorten zoals risotto of sushi, veel meer vocht opnemen dan een lange korrel. Voor het eerste soort heb je 2,5 keer zoveel vocht als rijst nodig en bij langkorrelige rijst 1,5 keer zoveel vocht. Wij gebruiken bij dit gerecht basmati rijst, dus heb je 1,5 keer zoveel water als rijst nodig.



Stap 5 | Stoomoven

Schuif beide stoomschalen in de oven en selecteer op je oven de stoomfunctie. Stel de temperatuur in op 100 graden. Vervolgens stel je de tijd in op 17 minuten en druk op start.



Stap 6 | Genieten

Controleer als het programma afgelopen is of de rijst gaar is. Haal vervolgens beide stoomschalen uit de oven. Haal de gehaktballetjes uit de saus en schenk de saus over in een pannetje. Roer met een garde de saus goed tot een bindend geheel en voeg naar smaak nog wat peper en zout toe. Wij voegden zelf nog een scheutje sojasaus toe, net wat je lekker vindt. Maak je bord op met een bolletje rijst, de gehaktballetjes en schenk daarover de saus. Maak af met nog wat vers gesneden basilicum.

