

## **Gehaktballetjes in tomatensaus met champignons**

### Ingredienten:

- 800g gehakt
- 1 bouillonketeltje vlees (knorr-maggie)
- 1 bakje champignons
- 600ml volle melk
- 3 schepjes vloeïende bloem
- 170g geconcentreerde tomatenpuree
- Peper en zout
- Nootmuskaat
- ketchup

### Bereidingswijze:

- Draai balletjes van het gehakt en leg ze in de ultra pro.
- Leg een bouillonketeltje (vlees) er boven op.
- Borstel de champignons af en snij ze in schijfjes boven op de balletjes. (Let op, zeker niet meer mengen of alles wordt een papje!)
- Doe het deksel op de ultra pro en zet deze 8 min op 750watt (niet meer want anders droogt uw vlees uit door de hoge wattage.)
- Haal na 8 min de ultra pro uit, doe voorzichtig het deksel van de ultra pro open.
- Meng nu de balletjes, champignons en bouillonketeltje goed door elkaar. Plaats het deksel van de ultra pro er terug op en zet opnieuw 8 min op 750watt in de microgolf.
- Ondertussen neem je de shaker en vul deze met 600 ml volle melk.
- Doe 3 scheppen vloeïende (saus) bloem in de shaker, 140 gram geconcentreerde tomatenpuree, peper, zout en rasp wat verse nootmuskaat, sluit de shaker en schudt krachtig.
- Haal na 8 min de ultra pro er terug uit, meng goed door.
- Giet de inhoud van de shaker in de ultra pro, meng terug goed door en plaats de ultra pro met deksel terug 2 min op 750 watt (herhaal de laatste stap eventueel opnieuw om de saus dikker te krijgen)
- Breng verder op smaak met (ketchup), room, peper en zout.