

# Diena's dinner



Blondina Wagner Blondina Wagner deelt sinds de vorige editie van het Wiel haar lekkerste recepten met jullie. Haar gerechten komen niet uit een boek, ze zijn allemaal van haar zelf. Voor dir Wiel een spannende moderne stampot met spekjes en gehaktballen a la Diena. Eet smakelijk!

## Stampot

Doe de kleine blokjes aardappels in een grote pan, voeg de kipbouillon en de uien toe en doe er dan zo veel water bij dat de uien net bedekt zijn. Deksel erop en laten koken tot alles gaar is. Bak ondertussen de spekjes met peper en knoflookpoeder lekker krokant..



Giet vervolgens de aardappels af, doe de 2 eieren en wortels erbij en stamp alles mooi fijn tot een gladde massa. Voeg dan de beker crème fraîche toe, de spekjes, mosterd en bieslook en meng alles goed door elkaar. Op het laatst meng je de rucola erdoor, en klaar is uw moderne hutspot.

## Gehaktballen a la

### Diena

Meng alle ingrediënten goed door elkaar in een grote schaal. Maak er dan mooie ronde ballen van. Ik gebruik altijd Croma om ze vervolgens mooi goudbruin te bakken. Haal ze als ze gaar zijn even uit de pan, doe het pakje jus in de pan met wat water en meng tot een gladde saus ontstaat. Doe dan de gehaktballen er weer in, mmmmmmm....



## Ingrediënten

verse bieslook gesnipperd  
2 eieren  
kilo aardappels klein gesneden  
6 uien gesnipperd  
2 potten wortels  
2 eetl. honing mosterd  
1 zak rucola  
1 pak duo blokjes spekjes  
1 beker crème fraîche  
4 eetl. kipbouillonpoeder  
knoflookpoeder/peper/zout

## voor de gehaktballen

1 zakje jus voor stampot ( knorr)  
500 Gr gemengd gehakt  
1 rode paprika heel fijn gesneden  
3 teenjes knoflook klein gesneden  
2 uien fijn gesnipperd  
2 eetl gedroogde salade kruiden  
1 eetl soja saus, zoet  
2 eetl sweet chilli saus  
beetje paprika poeder  
1 ei  
en wat paneermeel