

Jachtschotel



Ingrediënten

Voor 4 personen.

300 gram rundergehakt
Zakje krieltjes
Sperzieboontjes, diepvries
Zakje jachtsaus van Knorr
1 ui
150 ml water
Versgemalen peper
Zout

Bereiding

Kook de krieltjes en sperzieboontjes even voor, ik doe dit een minuutje of 10.

Snipper ondertussen het uitje en maak de jachtsaus klaar, ik gebruik 150 ml water i.p.v. 250 ml zoals op de verpakking staat. Dit zodat de saus wat dikker en krachtiger van smaak blijft.

Rul het gehakt en voeg dan de gesnipperde ui erbij, kruid met zout en versgemalen peper.

Giet de krieltjes en de boontjes af en voeg bij het gehakt, schep dit om. Voeg de jachtsaus toe en roer dit door elkaar.

Eet smakelijk!