



Ingrediënten (voor 4-8 personen)

- 1 grote of 2 kleine artisjokken
- 300 gr wortelen
- 3 preien
- 4 stengels bleekselderij
- 1 eetlepel olie
- 2 grote gesnipperde uien
- 1 teen knoflook
- 2 eieren
- 350 gram gare aardappelen
- mespunt thijm
- mespunt rozemarijn
- mespunt nootmuskaat
- peper en zout
- sojasaus
- 6 eetlepels gehakte peterselie
- 5 tot 8 eetlepels bloem
- 100 gram boter
- blad peterselie ter garnering

Bereiden

Was de artisjokken door ze met de steel naar boven in het water op en neer te bewegen. Snijd de steel en het harde deel van de bodem weg, verwijder de buitenste harde bladeren en knip de scherpe punten van de andere bladeren af. Snijd de artisjokken overlangs twee keer door en verwijder het zogenaamde hooi uit het binnenste van de artisjokken. Maak vervolgens de wortels schoon, schap ze en snijd ze in stukken. Zet ze op met de artisjokken en kook ze samen ongeveer 20 minuten voor. Snijd intussen de donkergroene bladeren van de preien af. Was de preien en snijd het witte en lichtgroene deel in stukken en was deze nog eens. Was ook de bleekselderij en snijd de stengels en de jonge bladeren in stukken. Doe de preien met de selderij en het blad van de selderij met wortel en de artisjok in de pan en laat de groenten vervolgens bijna gaar worden. Verwarm intussen de olijfolie, fruit daarin de uien goudgeel van

kleur.

Voeg de knoflook toe en neem de pan van het vuur. Klop de eieren los met 2 eetlepels water. Maak de aardappels met een vork of een mixer zeer fijn en roer daar de thijm - rozemarijn - en nootmuskaat door met wat peper en zout. Voeg de peterselie toe en sprenkel wat sojasaus over de aardappelen. Werk er daarna met een vork de gefruite uien door. Giet het kooknat van de groenten, bewaar dat en maak de groenten fijn met behulp van een mixer of keukenmachine. Zorg er wel voor dat er nog stukjes groente herkenbaar zijn. Dus geen puree maken. Schep de groenten door de aardappelpuree, voeg de eieren toe en eventueel nog zoveel van het groente kooknat tot een stevig maar smeugig mengsel ontstaat. Maak dit mengsel pikant van smaak met nootmuskaat peper en zout.

Bestrooi het aanrecht met bloem. Neem telkens een flinke lepel van het groenten mengsel uit de pan en rol ze door de bloem en maak er mooie balletjes van zonder barstjes. Verwarm de boter of de olie in de koekenpan en bak daarin onder geregeld omschudden de groenten balletjes door en door warm en mooi van kleur. Houd er rekening mee dat door het bakken de smaak van het baksel wat minder pikant kan zijn.