**Komkommerstoofpotje (Birgit)**

voor 1 persoon

Benodigdheden:

- 2 à 3 tomaten

- halve komkommer

- bouillonblokje

- aardappel

- 100 gehakt

- 1 ajuin

Bereidingswijze:

- snij de komkommer en de tomaat in grove stukken.

- snipper de ajuin fijn

- stoof de komkommer en de tomaat, samen met de helft van de ajuin, aan

- voeg een beetje water en het bouillonblokje toe en meng

- snij een geschilde aardappel in kleine blokjes en voeg toe (zorg dat de aardappelblokjes onder het vocht staan)

- meng het gehakt met de rest van de ajuin en rol bolletjes

- leg de bolletjes op het sudderende mengsel.

- zet een deksel op de kookpot en laat alles +- 20 minuten sudderen.

- controleer regelmatig en voeg indien nodig een beetje water toe.

variaties: vervang de aardappel door pasta (strikjes of penne) / vervang de gehaktballetjes door scampi's