



Luikse balletjes

Grote gehaktballen in een donkere zoetzure saus op basis van Luikse siroop en ui. Een typische specialiteit uit Luik met een rijke, karaktervolle jus.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	40'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 600 g gemengd gehakt
- 1 ei
- 3 eetlepels paneermeel
- 1 kleine ui voor het gehakt
- 3 grote uien voor de saus
- 2 eetlepels Luikse siroop
- 1 eetlepel azijn
- 500 ml runderbouillon
- 1 eetlepel bloem

50 g boter
1 laurierblad
zout en peper

Bereidingswijze

1. Snipper de kleine ui fijn. Meng het gehakt met het ei, het paneermeel, de gesnipperde ui, zout en peper. Vorm er 4 grote ballen van.
2. Smelt de helft van de boter in een stoofpot en bak de ballen rondom bruin (6 minuten). Haal ze eruit.
3. Snijd de 3 grote uien in halve ringen en stoof ze in de rest van de boter 8 minuten tot ze zacht en goudbruin zijn.
4. Strooi de bloem erover, roer goed en giet er beetje bij beetje de bouillon bij.
5. Voeg de Luikse siroop, de azijn en het laurierblad toe. Roer tot een gladde saus.
6. Leg de balletjes terug in de saus en laat 30 minuten zachtjes stoven op laag vuur, af en toe keren.
7. Proef en breng op smaak met zout en peper. Serveer met frieten of aardappelpuree.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)