



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
20'	45'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

600 g gemengd gehakt
1 ei
3 el paneermeel
1 kleine ui (voor het gehakt)
3 grote uien (voor de saus)
2 el Luikse siroop
1 el wijnazijn
500 ml runderbouillon
1 el 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 25 g boter in een stoofpot op middelhoog vuur en bak de gehaktballen rondom bruin in ongeveer 6 minuten. Haal ze uit de pot en zet apart.
3. Snijd de 3 grote uien in halve ringen. Smelt de resterende 25 g boter in dezelfde pot en stoof de uien op matig vuur gedurende 8 minuten tot ze zacht en goudbruin zijn.
4. Strooi de bloem over de uien en roer goed door. Giet er al roerend beetje bij beetje de runderbouillon bij tot een gladde saus.
5. Voeg de Luikse siroop, de wijnazijn en het laurierblad toe. Roer alles goed door en breng aan de kook.
6. Leg de gehaktballen terug in de saus. Zet het vuur laag en laat 30 minuten zachtjes stoven met het deksel schuin op de pot. Keer de balletjes af en toe om.
7. Verwijder het laurierblad. Proef de saus en breng op smaak met zout en peper.

Tip

Laat de uien de tijd om goed te karamelliseren: hoe goudbruiner ze worden, hoe dieper en rijker de saus uiteindelijk smaakt. Geen haast hier.

Lekker met

Frieten of aardappelpuree

Dranktip

Een glas Luiks of Waals amber bier, zoals een Vieille Villers of een Leffe Bruin, sluit mooi aan bij de zoetzure toets van de saus.