



Zweedse gehaktballetjes

Kleine, kruidige gehaktballetjes in een romige bruine saus, net zoals in Zweden. Met aardappelpuree en wat veenbessenconfituur erbij een echte traktatie.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 500 gr gemengd gehakt
- 1 ui
- 1 ei
- 60 gr paneermeel
- 100 ml melk
- 0,5 kl nootmuskaat
- 0,5 kl piment
- 50 gr boter
- 1 el bloem

300 ml runderbouillon

150 ml kookroom

1 el sojasaus

zout

zwarte peper

Bereidingswijze

1. Week het paneermeel een paar minuten in de melk. Snipper de ui heel fijn en stoof die kort glazig in een klontje boter.
2. Meng in een kom het gehakt met het geweekte paneermeel, het ei, de gestoofde ui, nootmuskaat, piment, zout en peper. Kneed tot een soepel geheel.
3. Rol met natte handen kleine balletjes ter grootte van een walnoot.
4. Verhit de boter in een pan en bak de balletjes op middelhoog vuur rondom bruin en gaar, ongeveer 8 minuten. Schep ze uit de pan en houd ze warm.
5. Strooi de bloem in het achtergebleven bakvet, roer en laat een minuutje garen. Schenk al roerend de bouillon erbij tot een gladde saus.
6. Voeg de room en sojasaus toe, laat 5 minuten zachtjes inkoken en breng op smaak. Doe de balletjes terug in de saus en warm ze nog 2 minuten door.
7. Dien op met aardappelpuree en eventueel veenbessenconfituur.

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