



ZALIGE ZWEEDSE GEHAKTBALLETJES

• NODIG (4-5 PERS)

- 500 gram rundergehakt (h/o/h kan ook)
- 50 gram paneermeel
- paar takjes platte peterselie peterselie, gehakt (bewaar een beetje voor de garnering)
- 1 tl nootmuskaat
- 1 tl piment (of kaneel en kruidnagel)
- 1 kleine gesnipperde ui
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 ei
- peper en zout
- 1 el olijfolie
- 1 el roomboter

SAUS:

- 3 el (room)boter
- 30 gram bloem
- 400 ml runderbouillon
- 250 gram kookroom
- 2 el Worcestershire saus
- 1 el mosterd
- peper & zout naar smaak

DOEN

1. Meng het gehakt met ei, paneermeel, peterselie, gesnipperde ui, knoflook, kruiden, peper en zout naar smaak.
2. Rol balletjes van het gehakt van ongeveer 3 cm. Bak de balletjes ± 10 minuten in olijfolie en 1 el boter.
3. Haal de ballen uit de pan en houd ze warm op een bord met aluminiumfolie.
4. Doe in dezelfde pan 3 el boter en bloem, roer totdat het bruin wordt. Doe de runderbouillon en de kookroom erbij. Voeg mosterd en Worcestershire saus toe. Breng zachtjes aan de kook en laat de saus indikken.
5. Doe de ballen in de saus en laat nog even meekoken in de pan. Haal pan van het vuur en garneer met verse peterselie.

Smaklig måltid!



WWW.BONAPETIT.NU