

Receptkaart gehaktballetjes met roomsaus



IKEA® FOOD

© Inter IKEA Systems B.V. 2008 - 2010/NL1834

Receptkaart gehaktballetjes met roomsaus

30 - 40 Zweedse gehaktballetjes, voor 4 personen:

500 g gehakt half-om-half
1 ei
2-3 dl room (of melk) en water
2 1/2 eetlepel fijn gesnipperde uien
1/2 dl beschuitkrumels
2 gekookte aardappels, afgekoeld
4-5 eetlepels boter, margarine of olie
zout, witte peper, (eventueel piment)

Bereidingswijze:

Smelt in een braadpan enkele eetlepels boter en bak hierin de uien glazig. Pureer de aardappels. Voeg wat water toe aan de beschuitkrumels. Meng alle ingrediënten en kneed deze massa tot alles goed vermengd is. Voeg zout en peper (en eventueel piment) toe. Maak met behulp van twee met water bevochtigde lepels ronde balletjes. Leg deze op een met meel bestuifde snijplank. Braad de balletjes langzaam in voldoende boter.

Saus, voor 4 personen:

1 dl room
2 dl water of runderbouillon
Chinese sojasaus
(1 eetlepel bloem)
zout, witte peper

Bereidingswijze:

Breng het water of de runderbouillon aan de kook. Voeg het vleesvocht van de gebakken balletjes en de room toe. Verdik indien nodig met de bloem. Breng op smaak met peper en zout.

Serveer de gehaktballetjes en saus met vers gekookte aardappels, vossebessenjam, een groene salade en zoute of zure augurken.



LINGONSYLT
vossebessenjam
400 g