

Beste kookvrienden,

Hierbij een recept dat ooit gepubliceerd werd door Herwig Van Hove. Echt top!

Gestooft gehaktballetjes

In gehaktvlees kan men gemakkelijk andere smaken inbrengen, wat leidt tot een intensere smaak homogeniteit. In dit recept komt er veel smaak bij door te stoven in een stevige saus met flink wat ui en mosterd.

Ingrediënten:

- 1 kg gemengd gehakt
- 2 sneden brood
- Paneermeel
- 2 dikke eieren of 3 kleintjes
- Peper, zout en noedmuskat
- Margarine of boter
- Mosterd
- 4 dikke uien grof gehakt
- Kalfsbouillon
- Kruidentuil van tijm en laurier
- Gehakte peterselie (facultatief)

Bereiding:

Deel 1

- Maak het brood nat onder de kraan zodat het wak wordt en knijp al het vocht eruit
- Verkruimel het brood en meng met de handen onder het gehakt samen met de eieren
- Voeg als de specie nog te nat zou zijn paneermeel toe
- Kneed het mengsel tot een goed samenhangend geheel
- Kruid indien nodig wat bij met zout, peper en noedmuskat
- Vorm er platte ballen van met een diameter van +/- 5 a 6 cm
- Bak deze stevig aan in wat margarine of boter

Deel 2

- Laat de 4 uien "zweten" in een stoofpan met wat margarine (of boter)
- Doe er de gehaktballen bij
- Voeg de kruidentuil en de kalfsbouillon toe tot alles onderstaat
- Laat het geheel minstens 2 uur stoven op een zacht vuurtje
- Voeg op het einde een soeplepel mosterd toe, de uien en de mosterd zorgen voor het binden van de saus.
- Serveer de gehaktballen op een bord met gehakte peterselie erover alsook flink wat saus
- Een snee bruin brood smaakt hier perfect bij.

De zoetzure uiensmaak van de saus vraagt om een Leffe bruin als begeleiding.

Laat het jullie smaken.

Thierry

