



Gehaktballen in jus

Grote, sappige gehaktballen van gemengd runder- en varkensgehakt, rondom aangebakken en zachtjes gestoofd in een rijke bruine jus. Een klassiek zondags hoofdgerecht dat in heel wat gezinnen op tafel komt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

500 g gemengd gehakt (half rund, half varken)
1 ei
50 g paneermeel
1 ui, fijngesnipperd
1 kl mosterd
1 kl paprikapoeder
zout en versgemalen zwarte peper
een snuf nootmuskaat

50 g boter
400 ml rundsbouillon
1 el bloem
2 el koud water

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een ruime kom het gehakt met het ei, het paneermeel, de helft van de gesnipperde ui, de mosterd, het paprikapoeder, zout, peper en nootmuskaat. Kneed het geheel goed door tot een homogeen mengsel.
- 2.** Vorm met vochtige handen 4 gelijke, stevige gehaktballen.
- 3.** Smelt de boter in een ruime braadpan op middelhoog vuur. Bak de gehaktballen in ongeveer 8 minuten rondom mooi bruin. Draai ze regelmatig zodat ze gelijkmatig kleuren.
- 4.** Voeg de rest van de gesnipperde ui toe en laat die 2 minuten mee fruiten.
- 5.** Giet de bouillon erbij. Breng aan de kook, zet het vuur laag, leg het deksel op de pan en laat de gehaktballen 30 minuten zachtjes stoven. Draai ze halverwege om.
- 6.** Haal de gehaktballen voorzichtig uit de pan en houd ze warm onder aluminiumfolie.
- 7.** Roer in een klein kommetje de bloem glad met het koude water. Giet dit mengsel al roerend bij de hete jus. Laat de jus op middelhoog vuur 3 minuten doorkoken en blijf roeren tot ze mooi gebonden is. Proef en kruid bij met zout en peper.
- 8.** Leg de gehaktballen terug in de jus of schep de jus royaal over de gehaktballen bij het serveren.

Tip

Zorg dat de boter goed heet is voor je de gehaktballen toevoegt. Zo krijg je een mooie, stevige korst die het vocht binnenhoudt en de ballen sappig houdt tijdens het stoven.

Lekker met

Gekookte of gestampte aardappelen en gestoofde groenten zoals wortelen of boontjes.

Dranktip

Een lichte, fruitige rode wijn zoals een jonge Côtes du Rhône sluit mooi aan bij de rijke bruine jus.