



Blinde vinken met spek

Malse rolletjes van gekruid gehakt, omwikkeld met spek en gestoofd in een rijke bruine jus. Een echte Vlaamse grootmoederklassieker met puree of kroketten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	40'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 500 gr gemengd gehakt
- 1 ei
- 2 eetlepel paneermeel
- 1 teentje look, geperst
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie
- 8 sneden ontbijtspek
- 50 gr boter
- 1 ui, fijngesnipperd
- 500 ml runderbouillon

1 eetlepel bloem
1 laurierblad
1 takje tijm
1 tl mosterd
peper, zout en nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een kom het gehakt met het ei, het paneermeel, de geperste look en de gehakte peterselie, en kruid stevig met peper, zout en nootmuskaat.
- 2.** Verdeel het gehakt in vier gelijke porties en rol er met vochtige handen mooie ovale rolletjes van.
- 3.** Wikkel elk rolletje strak in twee sneden ontbijtspek en zet ze eventueel vast met een prikker.
- 4.** Smelt de boter in een braadpan en bak de blinde vinken rondom mooi bruin op een matig vuur, en haal ze daarna even uit de pan.
- 5.** Stoof de gesnipperde ui in het bakvet glazig en strooi er de bloem over om een lichte binding te maken.
- 6.** Blus met de runderbouillon terwijl je goed roert, en voeg de mosterd, het laurierblad en de tijm toe.
- 7.** Leg de blinde vinken terug in de saus, dek af en laat ze zachtjes stoven gedurende ongeveer dertig minuten.
- 8.** Draai de rolletjes halverwege om zodat ze langs alle kanten in de jus garen.
- 9.** Proef de saus en breng ze bij met peper en zout, en verwijder het laurierblad en de tijm.
- 10.** Serveer de blinde vinken met de bruine jus, samen met puree of gekookte aardappelen en appelmoes.