



Uit oma's keuken

Oma's gehaktballen met appelstroopjus

2 PERSONEN



30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  250 g gehakt (gemengd)
-  ½ ei
-  1 el mosterd
-  2 el paneermeel
-  1 el peterselie (fijngesneden)
-  1 el bieslook (fijngesneden)
-  15 g roomboter
-  ½ ui (gesnipperd)
-  1 el appelstroop
-  100 ml vleesbouillon

ZO MAAK JE HET

1. Meng het gehakt met het ei, de mosterd, het paneermeel en de fijngesneden kruiden.
2. Breng op smaak met zout en/of peper.
3. Rol met vochtige handen 2 mooie ballen van het gehakt.
4. Verhit de boter in een braadpan.
5. Bak de gehaktballen in 20 minuten lichtbruin en gaar.
6. Neem de gehaktballen uit de pan.
7. Fruit in het bakvet de ui 2 minuten.
8. Roer de stroop erdoor.
9. Voeg de bouillon toe en laat de jus tot de gewenste dikte inkoken.
10. Leg de gehaktballen op een schaal of serveer in de pan.
11. Schep de appelstroopjus erover.

TIP 1: Leg de gehaktballen voor het bakken een paar uur (een dag van tevoren kan ook) afgedekt in de koelkast, zodat het gehakt stevig wordt. Dan bakken ze mooi compact.

TIP 2: Verkruiemel voor een dikkere saus ½ plakje ontbijtkoek boven de pan. Laat de koekkrumels in de jus smelten en binden tot een mooie saus.

BRON: boodschappen.nl

