



## Dijonese gehaktballetjes

🕒 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 500 g rundergehakt
- 1 el koffiemelk, of kookroom
- 1 tl cayennepeper
- 1 ei
- 1 el Dijon mosterd (voor het gehakt)
- 1 tl zout (voor het gehakt)
- olie om in te bakken
- 50 g boter
- 50 g bloem
- 500 ml melk
- 3 à 4 el Dijon mosterd
- 50 g cornichons of augurk, fijngesneden
- 50 g zilveruitjes
- peper en zout

### ZO MAAK JE HET:

1. Meng het gehakt voor de gehaktballetjes met de koffiemelk, het ei, 1 eetlepel mosterd, de cayennepeper en een theelepel zout.
2. Vorm balletjes ter grootte van een pingpongbal.
3. Leg ze op een bord en zet dat in de koelkast om het gehakt wat te laten opstijven.
4. Smelt de boter in een pan, laat deze niet bruin worden.
5. Voeg de bloem in een keer toe en bak deze 3 minuten mee om te garen.
6. Dat is belangrijk, anders gaat je saus naar meel smaken.
7. Voeg dan in scheutjes de melk toe, terwijl je blijft roeren.
8. Zo ontstaat er een dikke saus.
9. Laat deze een paar minuten doorkoken.
10. Roer de mosterd er door en breng wanneer nodig op smaak met peper en zout.
11. Voeg de cornichons of augurk en de zilveruitjes aan de saus toe.
12. Verhit een scheut olie in een koekenpan en bak de gehaktballetjes rondom bruin aan.
13. Zet het vuur lager en bak tot ze gaar zijn.
14. Leg de balletjes in een schaal en schenk de mosterdsaus er over heen.

**TIP:** Gehaktballetjes in mosterdsaus zijn lekker met gekookte aardappels en groente. Of als warme borrelhap.



Recept: [lekkertafelen.nl](http://lekkertafelen.nl)