



Portugese gehaktballetjes met Madeira saus

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g rundergehakt
- 10 dadels (fijngesneden, ontpit)
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 ei (geklutst)
- 4 el paneermeel
- 1 tl gedroogde tijm of verse tijm (gehakt)
- 4 el arachideolie
- 25 g boter
- 1 sjalot (gesnipperd)
- 2 el bloem
- 300 ml vleesbouillon
- 75 ml mader
- 50 ml kookroom
- vers gemalen peper



ZO MAAK JE HET:

1. Kneed het gehakt met de dadels, ui, ei, paneermeel, tijm, zout en versgemalen peper.
2. Vorm er met vochtige handen stevige gehaktballen van.
3. Voeg eventueel wat extra paneermeel toe.
4. Bak de gehaktballen rondom bruin in de olie of het bakproduct.
5. Voeg een klein scheutje water toe en gaar ze circa 20 minuten met het deksel op de pan.
6. Verhit intussen de boter voor de saus en fruit hierin het sjalotje.
7. Voeg de bloem toe en bak circa 2 minuten mee.
8. Giet de bouillon er al roerend in gedeelten bij.
9. Maak de saus af met madeira, kookroom, zout en versgemalen peper.
10. Serveer de gehaktballen met de saus.

TIP: Lekker met rodekool of witlof.

Variatie: In plaats van dadels zijn vijgen ook lekker

Recept: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)