



Vlaamse gehaktballetjes

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g half-om-half gehakt
- 2 eieren (losgeklopt)
- 3 sjalotjes of 1 grote ui (gesnipperd)
- 2 el peterselie (gehakt)
- 50 g paneermeel
- 50 g bloem
- 50 g boter
- 75 g bosvruchtenjam (met minder suiker)
- 50 g = appelstroop
- 1 scheutje rode wijnazijn

ZO MAAK JE HET:

1. Kneed het gehakt met de eieren en de helft van de sjalot, peterselie, paneermeel, zout en peper.
2. Vorm er 12 balletjes van en rol ze door 4 eetlepels bloem.
3. Verhit de helft van de boter in een koekenpan en bak hierin de gehaktballetjes in 5-6 minuten goudbruin.
4. Schep uit de pan.
5. Voeg de rest van de boter toe aan het bakvet en fruit hierin de rest van de sjalot 2 minuten.
6. Schep 1 eetlepel bloem erdoor en bak nog 2 minuten.
7. Voeg de jam, stroop en azijn toe en verwarm tot een gebonden saus.
8. Giet als de saus te dik is een scheutje water erbij.
9. Verwarm de gehaktballetjes 3-4 minuten in de saus.

TIP: Lekker met sla en friet.



Recept: boodschappen.nl