



Zweedse gehaktballetjes

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 ui (grof geraspt)
- 3 sneeën witbrood (in kleine blokjes, zonder korst)
- 500 g half-om-half gehakt
- 1 ei (losgeklopt)
- ¼ tl nootmuskaat
- ½ tl piment (optioneel)
- 35 g boter
- 25 g bloem
- 100 ml witte wijn
- 500 ml bouillon
- 2 el room
- 2 el dille (fijngehakt)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de ui met het brood, gehakt, ei, nootmuskaat, eventueel piment, zout en peper.
2. Kneed goed, laat 5 minuten staan en kneed nogmaals.
3. Rol balletjes van het mengsel.
4. Verhit 10 gram boter en bak hierin de balletjes rondom goudbruin.
5. Schep uit de pan en houd apart.
6. Voeg 25 gram boter en de bloem toe aan de pan en bak al roerend 5 minuten.
7. Giet de wijn en 125 ml bouillon erbij.
8. Kook al roerend tot alles goed is gemengd en de saus is ingedikt.
9. Giet dan 375 ml bouillon erbij, roer door en kook de saus circa 5 minuten op een hoge stand.
10. Voeg de balletjes toe en kook nog 5 minuten op middelhoge stand.
11. Roer de room erdoor en kook 2 minuten op een lage stand.
12. Bestrooi met dille.

TIP: Lekker met aardappelpuree en een venkelsalade.



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