



Köttbullar

Zweedse gehaktballetjes in roomsaus

Voor 8 personen (20-30 balletjes)

Ingrediënten

Voor de Zweedse balletjes:

- 1 kg half-om-half gehakt
- 2 uien (of 1 grote ui), fijngehakt
- Handje paneermeel
- 2 eieren
- Zout en (witte) peper
- Nootmuskaat
- Boter en olijfolie

De roomsaus:

- 200 ml runderbouillon (200 ml water + 1 bouillonblokje)
- 1 eetlepel bloem
- 1 eetlepel boter
- 100 ml room
- Klein beetje dille of peterselie, fijngehakt

Bereiding

1. Doe de gesnipperde ui in een grote kom, samen met het gehakt, paneermeel, snufje peper, zout, nootmuskaat en ei. Knead goed door elkaar en vorm balletjes, zo groot als een pingpongbal.
2. Verhit wat boter en olijfolie in een pan en bak daarin de balletjes rondom goudbruin. Doe niet alle balletjes tegelijk in de pan, maar bak er een stuk of 10 per keer.
3. Schep de balletjes uit de pan en laat 1 eetlepel boter smelten in de pan. Voeg de bloem toe en roer die goed door de boter. Laat dit eventjes bubbelen, zodat de bloem gaar wordt, anders heeft je saus een typische 'bloemsmaak'.
4. Blus af met de runderbouillon en de room en laat 1 à 2 minuten pruttelen, tot de saus is ingedikt. Voeg de balletjes weer toe en meng ze door de saus. Besprenkel met de fijngehakte dille of peterselie.

