



Köttbullar

Zweedse gehaktballetjes in roomsaus

Voor 4 personen (10-15 balletjes)

Ingrediënten

Voor de Zweedse balletjes:

- 500 gram half-om-half gehakt
- 1 ui, fijngehakt
- Handje paneermeel
- 1 ei
- Snufje piment of nootmuskaat
- Zout en (witte) peper
- Boter en olijfolie

De roomsaus:

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

Bereiding

1. Fruit de ui zachtjes glazig in wat boter en/of olie. Doe de ui in een grote kom, samen met het gehakt, paneermeel, ei en de kruiden. Kneed goed door elkaar en vorm van dit mengsel kleine balletjes. Leg de balletjes op een bord.
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 klof die goed door de boter. Laat dit eventjes bubbelen, zo ontdoe je de bloem van die typische 'bloemsmak'.
4. Blus af met de runderbouillon en de slagroom en laat 1 à 2 minuten pruttelen, tot de saus is ingedikt. Voeg de balletjes weer toe aan de saus en besprenkel met de fijngehakte dille.

