

Gehaktballetjes in suprèmesaus



Balletjes in suprème saus

Dit recept kun je voor of met je kinderen maken. Het is afkomstig uit de kookboekjes van Greet Lybaert uit Stralage.

Was een halve kilo worsten en snijd ze in kleine stukjes. Was ook een verse seller en snijd de witte stukken klein. Maak middelgrote gehaktballetjes van 1 kg gemengd gehakt. Leg ze in een grote pan gevuld met koud water.

Voeg de groenten toe en was peper en zout en laat alles een kwartier koken.

Vul de balletjes even en haal ze warm in een vries op.

100°C. De groenten mengen nog twee minuten verder koken tot ze gaar zijn.

Smeed 100 g boter en roer er dan flink 100 g bloem door.

Voeg langzaam het kookwater van de groenten toe tot je een dikke saus krijgt. Roer de saus van het vuur en breng alles op smaak met wat peper. Smak en smakzaam!

Pluk de groenten uit wat nog overblijft van het kookwater en meng ze onder de saus, samen met de balletjes.

Dit smaakt heerlijk met brood of gebakken aardappelen.

SCBS

Uw geheim familiegerecht?

Laat de andere Boodschappenlijsten er mee zien. Als het wordt gepubliceerd op deze pagina, krijg je een originele uitdrukking van Herman Spriet mee.
Om adres: Redactie De Bond, Kookgebouwen, Tinnenstraat 123, 1070 Driem.

WONK/GEHEIMEN



Boodschappenlijst voor 12 pers

- 1 citroen
- 1 pakje boter
- 2 pakken bleekselderij
- 1 pak bloem
- brood of aardappelen
- 2 kg speciaal gehakt
- 1 kg wortelen
- 1 pak zout
- peperbollen

In april '98 deed ik met o.a. het recept van balletjes in suprème saus mee aan een receptenwedstrijd van creatieve keuken van solo.

Ik won hiermee 1 van de 10 hoofdprijzen.

Op dinsdag 22 december '98 maakte ik bij mij thuis met de (klein)kinderen van CMBV-leden o.a. dit gerecht klaar.

1 Zet het keukengerei voor gehaktballetjes in suprèmesaus klaar:

- oude krant
- dunschiller
- 3 koffielepels
- 2 aardappelmesjes
- 2 plankjes
- grote kookpot
- schuimspaan
- 2 kommen met deksel
- 2 kookpotten
- klopper
- pollepel
- 2 doosjes om bloem af te wegen
- 2 schaaltes om boter af te wegen
- 2 citruspersen
- maatbeker
- houten lepel
- weegschaal
- keukenwekker





Gehaktballetjes in suprème saus



Werkwijze :

Leg een oude krant op het werkblad.

- 1 Neem de wortelen bovenaan vast. Snijd met een dunschiller van boven naar onder het vel eraf. Draai met de wortel. Snijd de boven en onderkant eraf met een mes. Ruim op. Snijd ze in de lengte door. Snijd de 2 helften in de lengte door. Snijd korte staafjes.
- 2 Was de bleekselderij. Snijd in kleine stukjes.
- 3 Vul een grote kookpot met koud water.
Maak je handen nat. Draai middelgrote gehaktballen. Leg ze in het water.
- 4 Voeg de groenten en peper toe. Zet een deksel op de kookpot. Laat alles 15 minuten koken.
- 5 Haal de balletjes eruit. Dek ze af en houd ze warm in de oven op 100°C. Laat de groenten verder koken.

2 De gehaktballetjes

Dit heb je nodig voor gehaktballetjes in suprèmesaus voor 6 personen :

- 1 kg speciaal gehakt
- een halve kg gram wortelen
- 1 pak bleekselderij



Gehaktballetjes in suprème saus



Werkwijze:

- 1 Smelt de boter in een kookpot.
- 2 Doe er de bloem bij en roer tot dit gaat borrelen.
- 3 Voeg met een pollepel beetje bij beetje het kookvocht toe. Tijdens het warmen wordt de saus dikker. Blijf roeren zodat er geen klontjes komen. Laat 1 minuut doorkoken. Haal de kookpot van het vuur.
- 4 Pers de citroen. Breng de saus op smaak met peper, zout en citroensap.
- 5 Haal de groenten met een schuimspaan uit het kookvocht en meng ze onder de saus. Voeg de gehaktballen toe en meng met een houten lepel.

4 Dien op

met brood.

3 Suprèmesaus

Dit heb je nodig voor suprèmesaus voor 6 personen :

- 1 liter kookvocht
- 100 gram boter
- 100 gram bloem
- sap van een halve citroen
- anderhalve koffielepel zout
- peper

*Weeg de boter en de bloem af.
Meet het kookvocht af.*

