

Kokenmetdominique.jouwweb.be

Telefoon 0495 54 53 63

Demo – info en verkoop

kokenmetdominique@telenet.be

Zweedse balletjes met puree en groene boontjes

Gehaktballetjes moeten hét signatuurgerecht van Zweden zijn. Je kan ze ook makkelijk zelf thuis maken, met een heerlijk roomsausje erbij. Heerlijk!

Voor 2 persoon

Ingrediënten

- 500 g bloemige aardappelen
- ½ kippenbouillonblokje
- 10 g dille
- 300 g varkensgehakt
- 2 el paneermeel
- 1 kl paprikapoeder
- ½ kl kaneel
- 30 g gedroogde veenbessen
- 150 g sperziebonen
- 1 potje lichte zure room
- 1 el plantaardige olie
- 2 el boter
- 1 el bloem
- 1 el mosterd
- peper en zout

Bereiding

- Schil de aardappelen en snij ze in gelijke stukjes. Snij de uiteinden van de boontjes zet beide in de varoma schaal opzij.
- Hak de veenbessen in kleine stukjes
- Doe het gehakt, paneermeel, paprikapoeder, kaneel en de helft van de dille, peper en zout in de mengbeker 1min/linksdraaiend/snelheid1
- Maak je handen vochtig en rol balletjes.
- Doe intussen 1 liter water in de mengbeker met een bouillonblokje en zet de varoma schaal met aardappelen en boontjes op 18min/varoma/snelheid 2
- Doe de plantaardige olie in een pan en bak de balletjes ongeveer 14-18 minuten afhankelijk van de grote. Schep ze regelmatig om, zodat ze gelijk kleuren. Schep de balletjes uit de pan en hou warm onder aluminiumfolie of pot.
- Doe een beetje water in de pan waarin je de gehaktballetjes gebakken hebt en giet over in de mengbeker 1min/90°C/snelheid 2
- Giet de kippenbouillon en bloem erbij 4 min/100°C/snelheid 2
- Voeg de gehakte veenbessen en de mosterd toe 1min/-/snelheid 2.

Kokenmetdominique.jouwweb.be

Telefoon 0495 54 53 63

Demo – info en verkoop

kokenmetdominique@telenet.be

- Giet de lichte zure room en de rest van de dille erbij 2min/100°C/snelheid 2
- Mengt de gehaktballetjes met de boontjes giet daarbij de saus en aan tafel smakelijk.