Hoofdgerechten

Zweedse Gehaktballetjes (Köttbullar)

Klein, perfect rond en aangebraden tot een mahoniehouten korst - deze gehaktballetjes zijn half varkensvlees, half rundvlees, gebonden met in room gedrenkt broodkruimels en gekruid met piment en witte peper, zwemmend in een jus die zo zijdeachtig is dat hij nauwelijks iets anders nodig heeft.

Tijd 50 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 50 delen Rundergehakt (20% vet)
- ☐ 50 delen Gemalen varkensvlees
- ☐ 20 delen Broodkruimels gedrenkt in slagroom
- ☐ 15 delen Gele ui, geraspt of heel fijn gehakt
- ☐ 1 deel Piment (gemalen) en witte peper
- ☐ 60 delen slagroom en runderbouillon (voor jus)
- ☐ 8 delen Ongezouten boter
- ☐ 5 delen bloem (voor de jusroux)

Zo maak je het.

01 Meng in een grote kom het rundergehakt, het varkensgehakt, het in room gedrenkte broodkruim, de geraspte ui, de piment, de witte peper en een flinke snuf zout. Meng met de hand tot het net gemengd is – overwerk het mengsel niet, anders worden de gehaktballetjes compact en strak in plaats van zacht. Test een klein balletje door het 2 minuten in een hete pan te bakken en te proeven of het op smaak is. Pas de kruiden van de rauwe mix dienovereenkomstig aan.

02 Smelt de boter in een brede pan met dikke bodem op middelhoog vuur tot het schuimt en vervolgens begint te zakken. Voeg gehaktballetjes toe in een enkele laag – niet te veel; indien nodig in batches werken. Schud de pan na 90 seconden zachtjes om de gehaktballetjes op een nieuw oppervlak te rollen; door hun ronde vorm kunnen ze zichzelf roteren als ze worden geschud. Blijf elke 60-90 seconden schudden en rollen gedurende in totaal 6-8 minuten tot het geheel gelijkmatig bruin is. Gebruik geen lepel om ze om te draaien; schudden behoudt hun ronde vorm.

03 Smelt een klontje boter in de gehaktballenpan met de fond intact. Voeg een eetlepel bloem toe en laat 1 minuut koken, onder voortdurend roeren in de fond, zodat er een roux ontstaat. Voeg geleidelijk de runderbouillon toe en schraap alle donkere fond weg. Breng aan de kook en roer de slagroom erdoor. Laat 5 minuten sudderen tot de jus dik genoeg is om een lepel te bedekken. Breng op smaak met zout, witte peper en een scheutje sojasaus voor diepte.

04 Doe alle aangebraden gehaktballetjes terug in de roomjus. Laat het geheel op laag vuur gedurende 5 minuten zachtjes doorkoken, zodat de gehaktballetjes een deel van de jusmaak kunnen opnemen. Niet koken; hoge temperaturen zullen de gehaktballetjes strakker maken en de jus doen breken. Serveer er eiernoedels, aardappelpuree of rode bosbessenjam bij, met een garnituur van verse dille.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / swedish-meatballs