

# Recept: Luikse Balletjes



Afbeelding: Delhaize.be

Malse Luikse gehaktballetjes in een rijke bierstoofsous met Luikse stroop en rozijnen, geserveerd bij romige aardappelpuree.

## Technieken

- bakken in de pan of bakken in de oven
- stoven



Aantal personen:  
4 personen



Tijd:  
90 minuten



Moeilijkheidsgraad  
Gemiddeld

## Ingrediënten:

Voor 40 personen

<input type="checkbox"/> Gemengd gehakt (varken-rund)	1 kg	
<input type="checkbox"/> Sjalot	1	fijn gesnipperd
<input type="checkbox"/> Peterselie	4 takjes	gehakt
<input type="checkbox"/> Paneermeel	3 el	
<input type="checkbox"/> Grote ui	1	voor saus
<input type="checkbox"/> Jeneverbessen	5	
<input type="checkbox"/> Bruine suiker	2 el	
<input type="checkbox"/> Bruin bier	3 dl	
<input type="checkbox"/> Lacroix runderfond	4 dl	
<input type="checkbox"/> Azijn	1 el	
<input type="checkbox"/> Luikse stroop	4 el	
<input type="checkbox"/> Rozijnen	30 gr	

<input type="checkbox"/> Boter + olijfolie	Naar behoefte		
<input type="checkbox"/> Kruiden (marjolein, tijm, laurier, kruidnagels)	Naar smaak		
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak		

## De Naam 'Luikse Balletjes'

De naam "Luikse balletjes" (Boulets à la Liégeoise) is direct afgeleid van de stad Luik in België, de stad waar dit gerecht zijn oorsprong vindt. Het is een trots streekgerecht uit de Waalse keuken en staat symbool voor de culinaire tradities van de regio. De combinatie van gehaktballen in een rijke, **zoetzure** saus met de lokale **Luikse stroop** maakt het een iconisch gerecht dat diep geworteld is in de lokale cultuur en gastronomie van Luik.



Afbeelding: Foodbox.be

# Bereidingswijze

## Gehaktballen Maken

- Doe het vers gehakt in de mengpot van je keukenmachine en klik het k-stuk vast om te mengen.
- Snipper de sjalot en de peterselie fijn en doe samen met het paneermeel bij het gehakt.
- Meng alles grondig met de keukenmachine tot een homogene massa.
- Rol ballen van zo'n 5 cm diameter (ongeveer 100 gr/bal) met vochtige handen.

## Ballen Aanbakken

- Verhit een scheutje olijfolie in een stoofpot.
- Bak de gehaktballen tot ze een goudbruin korstje hebben.
- Schep ze uit de pot en zet opzij.
- Gebruik de pot met aanbaksels om de saus te bereiden.
- Voor grotere hoeveelheden is het handig om de ballen op een met bakpapier beklede bakplaat te leggen en ze te garen in de oven op 180°C gedurende ongeveer 15 minuten.

## Saus Bereiden

- Snipper de ui en de tweede sjalot matig fijn.
- Smelt een klontje boter in de pot en stoof de snippers ui en sjalot glazig.
- Voeg de bruine suiker toe, roer en blus met een beetje azijn. Roer de aanbaksels los.
- Voeg het bier toe en laat de saus even zacht koken.
- Schenk er wat rundsfond bij.

## Samenstellen en Suddereren

- Leg de gehaktballen in de saus en voeg de kruiden en specerijen toe: jeneverbes, kruidnagel, marjolein, tijm en laurier.
- Zet het deksel op de pot en laat de ballen een half uurtje sudderen in de saus.
- Roer er tenslotte een flinke portie Luikse stroop door en de rozijnen.
- Kruid eventueel verder af met peper en zout. Serveer bij romige aardappelpuree!

# Gebruikte Ingrediënten.



## Jeneverbes: De Houtige Prikkel

Jeneverbessen zijn de gedroogde, donkerblauwe bessen van de jeneverbesstruik. Ze hebben een kenmerkende scherpe, harsachtige en licht peperige smaak met een vleugje citrus. Deze bessen worden vaak gebruikt in hartige gerechten, vooral wild en stoofpotten, om diepte en een aromatische, licht bittere ondertoon te geven. In de Luikse balletjes voegen ze een aardse complexiteit toe die perfect samengaat met de rijke saus.



## Kruidnagel: De Warme Specerij

Kruidnagels zijn de gedroogde, ongeopende bloemknoppen van de kruidnagelboom, afkomstig uit de Molukken. Ze staan bekend om hun intense, warme, zoet-aromatische en licht verdovende smaak, veroorzaakt door het hoge gehalte aan eugenol. Kruidnagels worden zowel in zoete als hartige gerechten gebruikt en zijn een klassieke specerij in stoofvlees, glühwein en speculaas. Ze geven de saus van de Luikse balletjes een diep, verwarmend aroma.

## Luikse Sirop: Het Vloeibare Goud

Luikse stroop, of 'Sirop de Liège', is een typisch Waals product gemaakt van ingekookt fruit (meestal peren en appels, soms dadels) zonder toegevoegde suiker. Het resultaat is een dikke, donkere, zoetzure en karamelachtige stroop die een onmisbare smaakcomponent is in vele regionale gerechten. In dit recept zorgt de stroop voor een unieke zoetheid en diepe umami-smaak die de bierstoofsaus afrondt en balanceert, en de gehaktballetjes een onmiskenbaar Luiks karakter geeft.



*Afbeelding: Solucious.be*