

# Recept: Balletjes met Krieken



Een unieke Belgische specialiteit die zoet, zuur en hartig combineert - gehaktballetjes in een rijke saus van Noordkrieken. Een traditioneel gerecht dat generaties lang wordt doorgegeven.



Aantal personen: 10



Tijd: 90 minuten



Moeilijkheid: Gemiddeld

<b><u>Ingrediënten:</u></b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Opmerking</b>
<input type="checkbox"/> Gemengd gehakt	3.000 g	
<input type="checkbox"/> Sjalotten	5 stuks	Fijn gesneden
<input type="checkbox"/> Peterselie	Bosje	Fijn gesneden
<input type="checkbox"/> Paneermeel	200 g	
<input type="checkbox"/> Eieren	5 stuks	
<input type="checkbox"/> Grof zout	Naar smaak	
<input type="checkbox"/> Peper	Naar smaak	
<input type="checkbox"/> Noordkrieken op sap	2.500 g	
<input type="checkbox"/> Vanillepuddingpoeder	5 el	Voor indikken saus
<input type="checkbox"/> Water	2,5 scheutjes	Voor puddingpoeder
<input type="checkbox"/> Boter	Flinke klont	Voor bakken balletjes

# Bereidingswijze

## Gehaktmengsel Maken

- Snijd de sjalotjes en de peterselie zeer fijn.
- Doe het gehakt in de mengkom van de keukenmachine.
- Voeg de eieren, het paneermeel, de fijngesneden peterselie en sjalotjes toe.
- Kruid met peper en zout naar smaak.
- Laat de machine (met K-vormig hulpstuk) alles goed mengen tot een homogeen mengsel.

## Gehaktballen Vormen en Bakken

- Maak je handen nat en rol mooie ballen van het gehakt.
- Leg de balletjes netjes op een bakplaat met bakpapier
- Zet in een oven op 180°C
- Bak de gehaktballen tot ze een mooi goudbruin korstje hebben en gaar zijn

## Kriekensaus Voorbereiden

- Giet de krieken door een zeef en vang het sap op in een grote kookpot.
- Verwarm het kriekensap op het vuur.
- Hou de krieken even apart - deze voeg je later weer toe aan de saus.

## Saus Afmaken en Serveren

- Los het vanillepuddingpoeder op in een scheutje water.
- Voeg het mengsel beetje bij beetje toe aan het warme kriekensap terwijl je roert met de garde.
- Blijf roeren tot de saus mooi is ingedikt.
- Haal de krieken er terug bij en meng ze onder de kriekensaus.
- Serveer de gehaktballen met de warme krieken en een portie aardappelpuree

Reken voor de aardappelpuree op 300 gr aardappelen per persoon.