



# De Kookjuf

## Gehaktballetjes in peperroomsaus

Voor 4 personen

Ingrediënten		Materialen
<i>Gehaktballetjes</i>	<i>Peperroomsaus</i>	weegschaal
500 gr hoh gehakt	1 teentje knoflook	maatlepels
1 ei	1 ui	koekenpan
1 tl zout	1/8 l slagroom	vorken
1 tl peper	peperkorrels	houten spatel
1/2 tl paprikapoeder	50 gr roomboter	bord
2 el vloeibare margarine	60 gr tarwebloem	schaaltjes
6-8 el paneermeel	1 bouillonblokje rund	garde
	500 ml water	

### Vorbereiding

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Weeg en meet alle ingrediënten af en doe in aparte schaaltes.

### Gehaktballetjes

1. Doe het gehakt in een kom.
2. Klop een ei los en doe deze bij het gehakt.
3. Voeg zout, peper en paprikapoeder toe en kneed dit alles goed door.
4. Doe er 6-8 eetlepels paneermeel bij en kneed door. Voeg eventueel meer paneermeel toe. Het mengsel moet redelijk stevig zijn zodat je er balletjes van kunt draaien.
5. Verdeel het gehakt in gelijke stukken en draai balletjes ter grootte van stuiters. Zet de balletjes gehakt koel en afgedekt weg tot je ze gaat bereiden.
6. Maak een halve liter bouillon mbv het bouillonblokje en 500 ml kokend water.
7. Snipper de ui voor de saus en snijd de knoflook heel klein.

### Bereiding

1. Zet een koekenpan op hoog vuur. Als de pan warm is doe je er 2 eetlepels vloeibare margarine in. Op het moment dat de bakboter bruin wordt en het schuim wegtrekt, leg je voorzichtig de balletjes in de koekenpan.



# De Kookjuf

2. Draai de balletjes niet te snel om, pas als ze bruin zijn doe je dat met behulp van twee vorken. Bak alle kanten van de balletjes mooi bruin en zet dan het vuur laag.
3. Haal de balletjes even uit de pan en zet ze apart op een bord. Giet overtollig vet iets af.
4. Smelt de boter in de pan.
5. Bak de ui en knoflook zachtjes aan in de koekenpan.
6. Voeg de bloem toe. Roer tot een soort van bal. Roer 2 minuten op laag vuur.
7. Doe er in scheutjes de bouillon bij en blijf roeren tot de klontjes eruit zijn. Voeg dan weer een scheut toe en roer weer flink. Doe dit totdat je sausdikte hebt.
8. Houd de overige bouillon even apart.
9. Doe de peperkorrels erbij. Breng aan de kook. De balletjes mogen erbij.
10. Zet het vuur dan laag zodat de balletjes langzaam kunnen garen in de saus.
11. Ze moeten ongeveer 15 minuten pruttelen.
12. Voeg de room toe en de peterselie.
13. Serveer.