

Balletjes in champignonsaus



Ingrediënten

Voor 4 personen.

500 gram rundergehakt
6 eetlepels paneermeel
1 eetlepel mosterd
1 eetlepel gedroogde Italiaanse kruiden
1 ei
1 sjalotje
1 teentje knoflook
1 eetlepel bloem
400 ml water
1 runderbouillon blokje
200 ml kookroom
400 gram champignons
Snuf versgemalen peper
Snuf versgemalen zout
Bakboter

Bereiding

Doe het gehakt, paneermeel, mosterd, Italiaanse kruiden en het ei in een kom en meng alles goed door elkaar. Draai hier ongeveer 30 kleine balletjes van en zet in de koelkast.

Snipper het sjalotje en hak het knoflookteentje fijn. Maak de champignons schoon en snij in plakjes.

Verwarm wat bakboter in de pan en voeg de gehaktballetjes toe en bak ze rondom bruin. Ze hoeven niet helemaal gaar, ze gaan zo in de saus verder garen.

Schep de gehaktballetjes uit de pan en zet even aan de kant. Voeg, indien nodig, nog wat bakboter toe en bak hierin het sjalotje glazig doe dan de knoflook erbij en bak even mee. Voeg de bloem toe en laat dit even bakken zodat de bloem gaard.

Voeg het water en het bouillon blokje toe en roer door tot er een egale saus. Voeg de kookroom, champignons en gehaktballetjes toe en breng aan de kook. Laat dit een minuut of 10 pruttelen.

Lekker met gebakken aardappeltjes en (oosterse) boontjes!

Eet smakelijk!