

kriekenballetjes en puree

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 kilogram gemengd gehakt
2 eieren
1 kopje paneermeel
peper en zout
1 eetlepel worcestershiresaus
1 bokaal noordkrieken (uitgelekt - hou het sap apart!)
1 klontje boter
600 gram puree (diepvries)
2 eetlepels maïszetmeel

Bereidingswijze

1. **Meng het gehakt met de eieren, het paneermeel, peper, zout, worcestershiresaus en de noordkrieken. Rol er gelijke balletjes van.**
2. **Verhit een klontje boter in een pan en bak de balletjes mooi goudbruin.**
3. **Bereid de puree zoals staat aangegeven op de verpakking.**
4. **Hou een half kopje sap van de noordkrieken apart, breng de rest aan de kook in een steelpannetje. Los het maïszetmeel op in het kopje koud sap en voeg het toe aan het pannetje. Laat mooi inbinden. Voeg de balletjes toe aan het gebonden sap.**
5. **Serveer met de puree.**