



Luikse balletjes met pastinaakfrietten en veldsla



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 uien (fijngesnipperd)
2 klontjes boter
600 gram gemengd gehakt
1 ei
1 kopje panko
2 eetlepels luikse siroop
1 flesje bruin bier
2 1/2 deciliter runderfond
1 blaadje laurier
2 takjes tijm
peper en zout
1 maïzena (express)
4 pastinaken
1 zakje veldsla
1 sjalot
1 scheutje wittewijnazijn
olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de boter in een pan en fruit hierin de fijngesnipperde ui. Schep de uien uit de pan en hou apart.
- 2.** Meng de helft van de gefruite uien met het gehakt. Voeg het ei en de panko toe. Meng goed en kneed tot kleine balletjes (zo groot als een pingpongbal). Bak deze rustig in een beetje boter, tot ze rondom rond goudbruin zijn.
- 3.** Neem een diepe pan en schep de rest van de ui hierin. Zet op het vuur. Voeg de Luikse stroop, het bier en de runderfond toe. Breng aan de kook en voeg dan de gehaktballetjes, het laurierblad, de tijm, peper en zout toe. Laat ± 25 minuten zachtjes garen.



- 4.** Bind de saus met een beetje Maïzena Express.
- 5.** Schil de pastinaken en snij ze in frieten. Meng met een beetje olijfolie en leg op een bakplaat. Zet ± 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven, of tot de frieten goudbruin en gaar zijn.
- 6.** Was de veldsla en zwier droog. Meng met een fijngesneden sjalot, een beetje wijnazijn en olijfolie.
- 7.** Serveer de Luikse balletjes met de pastinaakfrieten en de veldsla.