



Gehaktballetjes voor de lente met waterkerspuree



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

olijfolie
3 uien (fijngesneden)
800 gram kippengehakt
8 eetlepels kervel (fijngesneden)
1 ei
1 citroen (geraspte schil)
2 eetlepels amandelpoeder
2 eetlepels rozijnen
2 eetlepels boter
2 eetlepels bloem
1 flesje bier
5 deciliter kalfsfond
1 eetlepel luikse siroop
1 blaadje laurier
3 takjes tijm
1 1/5 kilogram bintjes (geschild)
1 scheut melk
nootmuskaat
1 theelepel mosterd
1 pak waterkers (grof gesneden)
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit olijfolie in een pan en fruit hierin 1 ui glazig. Schep in een diepe kom. Laat afkoelen. Voeg het kippengehakt, de kervel, het ei, de geraspte citroenschil, het amandelpoeder, de rozijnen, peper en zout toe. Kneed tot balletjes.



- 2.** Smelt de boter in een diepe pan en bak de balletjes rondom rond mooi goudbruin. Schep ze uit de pan en bak in dezelfde pan de rest van de uien tot ze lichtjes gekaramelliseerd zijn. Bestrooi met de bloem en roer goed. Laat even aanbakken. Overgiet met het bier en de kalfsfond. Voeg de Luikse siroop, het laurierblad en de tijm toe. Leg de balletjes in de saus en laat onder deksel 1 uur sudderen.

- 3.** Kook de bintjes gaar in lichtgezouten water en giet af. Prak de aardappelen. Voeg melk, nootmuskaat, peper en zout toe. Voeg daarna de mosterd en de waterkers toe. Serveer bij de Luikse balletjes. Werk af met bladpeterselie.