

Zweedse gehaktballetjes met aalbessensaus

4 personen

ca 1 uur en 30 minuten
Vlees

Ingrediënten

Aalbessensaus

- 500 g aalbessen
- 80 g suiker
- 1 scheutje cognac

Aardappelpuree

- 500 g aardappels
- 150 ml melk
- 75 g boter
- zout
- versgemalen peper
- nootmuskaat

Zweedse gehakte balletjes

- 3 sneetjes witbrood
- 1 ei
- 150 ml melk
- 1 prei
- 500 g rundergehakt
- zout
- versgemalen peper
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl chilipoeder
- 1 tl korianderpoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- 2 el olijfolie
- 15 g boter

x 3



Meng de bessen met de suiker en voeg na circa 30 minuten de cognac toe. Schil de aardappels en kook ze in ruim water met zout in circa 20 minuten gaar. Snijd intussen de korstjes van het brood. Meng het ei, de melk en het brood en laat het circa 5 min staan. Snijd de prei in halve ringen. Voeg het broodmengsel toe aan de prei en het gehakt. Breng het gehakt op smaak met zout, peper en de specerijen. Maak met natte handen kleine balletjes van het gehakt. Verhit de olie en de boter in de koekenpan en bak de gehaktballetjes om en om goudbruin en gaar. Giet de aardappels af en stoom ze droog. Pureer de aardappels door een pureeknijper of stamp ze fijn. Breng de melk aan de kook. Voeg de melk, boter, zout, peper en nootmuskaat toe aan de aardappels en meng goed door.

Dit recept komt uit de aflevering over Stockholm van het programma The Taste of Life Travel.

Vegetarisch,
nee



Uit programma:
The Taste of Life Travel



Recept van: Rudolph van Veen
Meer recepten van Rudolph van Veen