

LUIKSE BALLETTJES

Benodigheden voor 4 personen 15 minuten + 20 minuten sudderen

600 gr gemengd gehakt (alleen rund is te droog)

2 sjalotten

3 dl runderbouillon

2 borrelglasjes jenever (als 't voor kinderen is misschien zonder jenever?)

3 el Luikse siroop

boter

peper en zout

Werkwijze:

Pel en snipper 2 sjalotten

Rol balletjes van zo'n 4-5 cm doormeter) van 600 gram of wat meer gehakt.

Smelt een klontje boter in een pan en bak de balletjes rondom mooi bruin.

Haal de balletjes even uit de pan en stoof de gesnipperde sjalotjes in wat extra boter.

Doe er de balletjes terug bij en blus met 2 borreltjes Jenever en 3 dl bouillon.

Als kinderen bij zijn misschien geen jenever gebruiken?

Schep er nu voorzichtig 3 eetlepels Luikse siroop door.

Zet een deksel op de pan en laat zo'n 2 minuten zachtjes garen.

Lekker met gekookte aardappelen, puree of bruin brood.

En ja. Als je flink hebt gegeten mag er nog een Jeneverke achter.

Weet je dat men voor EEN kilo Luikse siroop VIER kg fruit gebruikt?