

ZWEEDSE BALLETTJES MET VEENBESSEN (Kötbullar)

Benodigdheden : voor **4** personen

	500	gr	Gemengd gehakt
	400	gr	Veenbessencompote (bokaal)
	24	st	Kroketten of wat meer denneappeltjes)
	1	st	Ui
	1	handje	Dille – verse of wat uit de diepvries – afwerking
	50	gr	Paneermeel – chapelure
	1	st	Ei
	1	snuifje	Muskaatnoot
			Boter – olijfolie – peper en zout
Voor de saus:	2	dl	Runder-, kalfs- of kippenbouillon
	1	dl	Room
	1	el	Bloem
	1	el	Boter

Bereidingstijd: 40 minuten

Werkwijze :

Pel en snipper 1 ui en stoof hem glazig in wat boter. Schep hem dan even uit de pan.

Meng 500 gram gemengd gehakt met 1 ei, 50 gram paneermeel, peper, zout en wat nootmuskaat.

Doe er de gestoofde ui bij en kneed alles door elkaar. Vorm er nu balletjes van.

Eventueel met de hulp van een ijsschep.....

Verhit wat olie in de pan en bak er de balletjes goudbruin in. Haal ze uit de pan.

Laat terug 1 el boter smelten en strooi er 1 el bloem over.

Meng de roux goed en laat even drogen.

Giet er dan 2 dl runder-, kalfs- of kippenbouillon bij en meng goed.

Doe er dan 1 dl room bij en laat 2 minuten indikken.

Zet de friteuse aan op 175 gr C.

Warm ondertussen 400 gr (1 bokaal) veenbessencompote op.

Bak nu nog zo'n 24 kroketten of denneappeltjes en je kan beginnen.

Werk eventueel nog af met wat dille.

Smakelijk eten. Smaklig måltid

=====