

# LUIKSE BALLETTJES MET PEPERKOEK

FEB 2024

Benodigdheden : voor **4** personen

800	gr	Gemengd gehakt
0,5	bosje	Peterselie – gehakt
2	st	Eierdooiers
1	el	Boter
2	st	Uien
1	scheutje	Balsamico-azijn
3	0el	Luikse siroop
3	bladjes	Laurier
2	takjes	Tijm
0,5	liter	Kippenbouillon (water met 1 blokje)
2	sneden	Peperkoek

Bereidingstijd: 55 minuten

Werkwijze :

Meng 800 gr gemengd gehakt met 0,5 bosje gehakte peterselie, 2 eierdooiers en wat peper en zout. Kneed goed door elkaar en maak er dan gelijke ballen van.

Ik gebruik hiervoor wel eens een ijsschep. Dan heb je altijd dezelfde maat.

Nadien bol ik ze nog wel wat steveiger aan met de hand.

Laat een lepel boter smelten in een braadpan en kleur hierin de ballen mooi bruin.

Schep de ballen in een kookpot.

Stoof 1 gehakte ui in dezelfde braadpan, voeg er eventueel nog wat boter aan toe en 1 scheutje Balsamico-azijn, 3 bladjes laurier en 2 takjes tijm.

Overgiet met 0,5 liter kippenbouillon (water met 1 bouillonblokje).

Breng aan de kook en giet dan over de ballen.

Brokkel er nog 2 sneetjes peperkoek over en laat nog een 15-tal minuten verder sudderen op een zacht vuurtje.

Hierbij kan je gerust wat frietjes, kroketjes of zelfs puree geven.

Smakelijk eten.

=====