

KÖTTBULLAR MED POTATISMOS

Zweedse gehaktballetjes met aardappelpuree

» VOOR 4 PERSONEN

» BEREIDINGSTIJD: 1 UUR EN 30 MINUTEN

Zweedser dan gehaktballetjes wordt het niet. Als student fietste ik regelmatig naar IKEA voor een bordje köttbullar met vossbessensjam. Nu ik zelf een recept heb ontwikkeld voor de perfecte köttbullar, maak en eet ik ze nóg liever. Mocht je in Zweden zijn, bezoek dan een gårdsbutik en vraag naar een potje rårörda lingon: ongekookte vossbessen met suiker. Superieur qua structuur en smaak.

Nodig

1 ui
2 eetl. olijfolie
paar sneetjes (oud) brood
1 ei
500 g gemengd gehakt
1 theel. piment
1 theel. sterke zoete mosterd
½ theel. zout
½ theel. peper
boter, om in te bakken
vossbessensjam
Pressgurka (zie blz. 160)

Aardappelpuree

500 g kruimige aardappelen
120 ml melk
100 ml Parmezaanse kaas
½ eetl. boter
zout en peper

Jus

2 eetl. boter
1 eetl. bloem
300 ml room
1 blokje rundvleesbouillon
1 theel. sojasaus
1 takje rozemarijn
snuf peper

Bereiding

Snipper de ui en fruit in de olijfolie. Zet opzij.

Begin aan de aardappelpuree: schil de aardappelen en kook ze in ruim water gaar tot je er met een vork gemakkelijk in kan prikken.

Maak ondertussen het broodkruim: snijd de korsten van het brood, doe in de keukenmachine en maal in 20-30 seconden tot zachte kruimels. Weeg 50 gram af en schep in een kom. Voeg het ei en de ui toe en meng.

Knead het gehakt soepel in een andere kom en voeg het ei-broodmengsel toe. Doe de piment en mosterd en zout en peper erbij. Knead opnieuw kort. Rol balletjes ter grootte van een walnoot, leg ze op een plank of bord en zet 30 minuten in de koelkast.

Intussen zijn de aardappelen gaar. Giet het water af en stamp de aardappelen fijn, maar doe dit niet te lang, want dan wordt de puree plakkerig. Voeg de melk, Parmezaanse kaas en boter toe. Roer door. Breng op smaak met zout en peper.

Doe een klont boter in een hete koekenpan en bak de balletjes in delen gaar. Dit duurt ongeveer 10 minuten per batch.

Maak de jus: klaar de boter in een steelpannetje en roer de bloem erdoor. Giet al roerend de room erbij. Voeg het bouillonblokje en de sojasaus toe en blijf roeren. Leg het takje rozemarijn in de pan. Laat 5 minuten sudderen en breng op smaak met een snufje zwarte peper. Haal het takje rozemarijn uit de jus.

Serveer de gehaktballetje samen met de aardappelpuree, jus, vossbessensjam en pressgurka.

