

**Ballenboek**

Leesexemplaar



**ballen**

van Wim Ballieu

**boek**

P E L C K M A N S

## ● Basis: gehakt

Varkens-kalfsgehakt	14
Lamsgehakt	14
Puur varkensgehakt	15
Gemengd varkens-rundergehakt	16
Vegan bonengehakt	18
Kippengehakt	19
Visgehakt	19
Basisvulling voor dé stuffed gehaktballen van Balls & Glory	20
Gehaktbrood	23

## ● Apero

Albondigas in tomatensaus met verse aioli	28
Romige kalfsvleesbitterballen	30
Rodebietenballekes	33
Kipkroketjes met gribiche	35
Varkensrilette met sesam en ketchup van rode biet	36
Kaasballekes met spicy dip van luikse stroop	38
Mayonaise	40
Vegan mayonaise	41

## ● Bouillons en soepen

Groentebouillon	44
Basisrunderbouillon	45
Basiskalfsfond	46
Runderbouillon of runderfond, wat is het verschil?	48
Basiskippenbouillon met WUPS	50
Garnalenfumet	53
Tomatencrèmesoep van mijn mama	56
Groene pesto van walnoten	59
Juliennesoep met mijn favoriete kervelballekes	60
Witloofroomsoep met ballekes van gerookte ham	62

## ● Vlees

Ballekes met kriekskes en polenta	66
Spaghetti meatball carbonara	70
Gehaktbal gevuld met prei en groene curry met stoemp	72
Ballekes in tomatensaus met gegratineerde puree	77
Boulettes au poivre met aardappelegeltjes en witloofsalade	81
Vogelnestjes met de beste puree ter wereld	84
De beste puree ter wereld	88
Hollandse bal uit de Jordaan	90
'Steak'-ballekes martino met choronsaus en frisse salade	92
Konijn met pruimen	96
Blinde vinkjes met rodekool	101
Varkensballekes met morieljes en asperges	104
Moinkballtaartjes	106
Blackwellballekes met ovengebakken bloemkool en gebakken aardappelen	111
Vogelnestjesvleesbrood met gerookte worteltjes	115
Bellotaballekes met ovengebakken venkel, rode biet en rode ui	120
Vitelotte-aardappelen met hangop, limoen en gepofte tarwe	123
Champignonballekes met toast	125
Duxelle	127
Chorizoballekes met pulpo in de oven	128
Ballekes in een saus van geuze en dragon met aardappel & boontjes	131
Lamsballekes met zwarte olijven en citroen	135
Luikse ballen met biersaus en groene sla	136
Pasta met pompoen en worstballekes	140
Zweedse ballekes	145
Boterhammen met plattekaas, radijsjes en minivogelnestjes	149
Ballekes met uiensaus en wortelstoemp	152
Truffelbal met risotto	156
Kalfsgehaktballekes met spinazie en pommes fondant	161
Mac 'n cheese 'n sobrasada	164
Stroganoffballekes	167
Gehaktballen met tomaat en mozzarella uit de oven	171
Runderballekes met snijboontjes	175

Couscous met lamsballekes en chutney van abrikoos	179
Spaghetti meatball met spinazie	182
Stoofvleesballekes met verse appelmoes en aardappelgratin	185
Aardappelgratin	188
Aardappelkroketten	189
Ballekes met kalfstong in madeirasaus en kroketten	190
Opgelegde augurkjes	193
Ballekes in tomatensaus met andijvie en frietjes	194
Everzwijnballekes met knolselderpuree en fijne frietjes	199
Chicon gratin met ballekes	202
Gegratineerde alfredoballekes	206

## ● **Gevogelte**

Butterchickenballekes met wortelpuree en gemarineerde venkel	211
Vol-au-ballekes in bladerdeeg	215
Fusilli met kippenballekes en broccolipesto	220
Kippengehaktballekes met sauce Véronique	225
Crushed potatoes uit de oven met verse knoflook en rozemarijn	227
Kalkoenballekes met satésaus en hasselbackaardappelen	228
Appel-cranberryballekes met gehakte snijbonen	233
Tikka masala-ballekes met gegrilde pepers en spinaziepuree	236
Gentse waterzooi met ballen	241
Ballekes met appelsaus en pommes pont neuf	244
Gevulde kippengehaktbal met green hot sauce	249

## ● Vis

Kabeljauwballekes in het groen met karnemelkpuree	254
Sardienballekes met tomatenboter	258
Scampiballekes met curry en rijst	262
Zalmballekes in garnalensaus met spinaziepuree en groene asperges	264

## ● Veggies

Champignonballekes met panzanella van oesterzwammen	271
Salade met pompoenballekes en boekweit	275
Fetaballekes met salade van watermeloen, tomaat en gegrilde halloumi	278
Ballekes in saus van gele tomaten met geitenkaas en stoemp	282
Maïsballen in pittige tomatensaus	286
Salade met gegrilde aubergine en aubergineballekes	290
Traybake met zoete aardappel, broccoli en kimchimayo	294
Kimchi	296
Ovengebakken tomaatjes	298
Falafelballetjes met tahinsaus en couscous	301



## ‘AH, de ballenman!’

Ik schrik al lang niet meer op als ik op deze manier aangesproken word in het restaurant, aan de foodtruck of op straat.

& 't is waar, die (al dan niet gevulde) gehaktbal heeft me de afgelopen dertien jaar meegenomen op een serieuze rollercoaster. In de eerste plaats natuurlijk de Balls & Glory-restaurants. Ook de vele events & festivals, workshops op de gekste locaties, van Tallinn tot (toen het nog kon) Moskou. Maar ook het maken van eerdere boeken, en *Bal National* op tv.

Van dat allereerste ballenboek in 2013 zijn een aantal foto's me zeer dierbaar geworden: het allereerste jaar in het allereerste restaurant in Gent, het binnenkijken in de keuken van m'n metje, de boerderij met m'n nonkel, de slagerij met m'n vader en de keuken van m'n moeder. Iedereen van de familie heeft er ook wel ergens een versie in een kadertje van hangen, & ook in mijn keuken kregen een aantal van die foto's een ereplaats.



Ballekes, ze zijn verbonden met onze Belgische eetcultuur en ingrediënten, maar er is die lekkere laag 'comfort' en 'nostalgie' die de ballekes, albondigas, meatballs, Fleischbällchen of polpetta ook een wereldwijde reputatie van 'écht' eten geven.

Wat je ook doet met een gehaktbal, de essentie komt altijd terug. Een goeie link met lokale producenten & boeren is wat de ballekes lekker maakt, maar het zorgt ook voor zoveel 'plezier' op de weg ernaartoe. We leven in een regio waar er naast de baksteen in onze maag altijd plaats is voor dat balleke; iedere familie, schoonzus, grootmoeder of 'kookmoeder' heeft wel zijn of haar favoriete en/of geheime recept in een schriftje gekribbeld.

Wat een goesting had ik ook om m'n tanden te zetten in dit boek. En kijk, ik hoop dat je er even blij van wordt als ik, want de recepten uit dit boek zijn keihard de gerechten die bij ons thuis op tafel komen. Startende vanuit goeie seizoensgebonden ingrediënten, met flink wat klassieke technieken & basissen, vol smaak en af en toe een kleine boeiende twist.

Ik eet zelf maar een paar keer per week vlees, dus je zal zien dat groenten vaak een prominente rol krijgen in het boek. In traybakes, in een saus, of als basis voor een balleke. Maar je kan ook variëren met de samenstelling van je ballekes: varken vervangen door kip, of klassiek gehakt vervangen door plantaardig gehakt kan in elk van de gerechten.

Een goeie gietijzeren pot met deksel & een degelijke oven zijn key in een goeie keuken, want goed verdeelde warmte doet wonderen voor een balleke. EN stop zwarte peperbollen in je pepermolen ;). Verder ga ik je vooral **niét** lastigvallen met zeven pagina's proloog over wat er in je keuken & keukenkasten moet staan. Ah neen, we gaan elke pagina gebruiken om recepten te delen, en jou (hopelijk) te doen watertanden van de foto's.

Alle 'prentjes' in dit boek zijn gemaakt door Piet (De Kersgieter), en ik heb de gerechten met veel liefde en soms wat chaos voor jou gekookt. En ondanks de flinke collectie borden, plateaus & schaaltes in mijn thuiskeuken zijn ze daarvoor langsgedaan bij Debby (De Mangelaere), want het daglicht in haar kookstudio doet wonderen. We grapten er weleens over: vraag Debby om een groene koffielepel met een fruitmotiefje op het handvat en ze komt na een duik in haar kast weer boven met zeven varianten.

De lay-out & zetwerk van het boek zijn van de hand van Carmen (van De Barbaren).

**Lang leve de gehaktbal,**

**Wim**



**basis:  
gehakt**



Met een goeie slager in de buurt mag je dit hoofdstuk overslaan. Hun gehakt is van onberispelijke kwaliteit en dan kun je dat beter gewoon kopen. Dat bespaart je heel wat stress, afwas of kans op mislukken. Maar als je tijd en goesting hebt, is er niets fijners dan zelf je gehakt maken.

Er bestaan heel wat soorten gehakt: verschillende vleessoorten, verschillende texturen, smaken en kruiden... Net als bij soep kun je eindeloos variëren met ingrediënten. En iedere kok heeft zo wel zijn geheime ingrediënten.

### Je eigen gehaktmolen?

Als kok kriebelt het natuurlijk om de gehaktmolen boven te halen en zelf aan de slag te gaan. Er bestaan flink wat systemen, van handmatig tot machinaal, van heel simpel tot helemaal professioneel. Ook de kostprijs kan sterk variëren.

Je moet weten dat vlees in een klassieke gehaktmolen door middel van een worm (zoals de schroef van Archimedes) richting een ronddraaiend mes (zoals een windmolen) gedrukt wordt en tegen een plaat met ronde uitsparingen versneden wordt. De diameter van die uitsparingen bepaalt de grofheid van het gehakt. Dat alles samen creëert natuurlijk wrijving en warmtevorming. De kunst van gehakt maken bestaat er dus in om te vermijden dat het vlees geplet wordt in plaats van flinterdun versneden.

### De basis

Je kunt met alle vleessoorten (of zelfs plantaardige bonensoorten) gehakt maken. Zorg gewoon voor een basis vetgehalte van 15 à 30%.

Voor de basiskruiding per kilogram gebruik ik altijd deze kruidenmix en -verhoudingen:

**12 g zout, 2 g peper,  
1 g nootmuskaat, 1/2 g piment,  
1/4 g gemalen kardemom.**

#### tip

IJskoud vlees zorgt er niet alleen voor dat het makkelijk versneden kan worden (denk maar aan het lichtjes invriezen van carpaccio voor die versneden wordt), het zorgt er ook voor dat de hals van de gehaktmolen voortdurend gekoeld wordt en er door de wrijving dus geen nadelige warmte vrijkomt. Net om die reden is het ook beter om het gehakt met mondjesmaat in de gehaktmolen te stoppen, zonder echt te duwen of te persen, maar ook in een continue beweging, zodat de gehaktmolen nooit 'leeg' aan het draaien is, want dan warmt hij op.

## Varkens-kalfsgehakt

### Ingrediënten

600 g mager  
kalfsvlees

200 g buikspek  
van het varken

200 g varkensspiering  
(varkensnek)

15 g basiskruiding (zie  
pagina 13, je kunt ook  
Evlier-specerijenzout  
gebruiken)

1 ei

### Snijd het vlees

Snijd de stukken vlees in blokjes van 3 x 3 cm.  
Zet de blokjes een uur in de diepvries.

### Maal het vlees

Voeg het zout en het ei toe aan de gekoelde  
blokjes vlees.

Maal het vlees tweemaal door een vleesmolen  
(gebruik de 5 mm-gehaktschijf).

Bewaar het varkens-kalfsgehakt koel.

## Lamsgehakt

### Ingrediënten

1 kg lamsbout,  
ontbeend, ontvlied,  
met 20% vet

1 bol knoflook

1 scheutje olijfolie

1 takje rozemarijn

15 g basiskruiding (zie  
pagina 13, je kunt ook  
Evlier-specerijenzout  
gebruiken)

8 g harissa

1 ei

### Snijd het vlees

Snijd de lamsbout in blokjes van 2 x 2 cm.  
Zet de blokjes een uur in de diepvries.

### Rooster de look

Verwarm de oven voor op 180 °C. Wrik de  
looktenen los en verzamel ze op een vel  
aluminiumfolie. Schenk er een scheutje olijfolie over,  
voeg een takje verse rozemarijn toe en een snuif  
specerijenzout. Vouw de folie goed dicht en laat de  
looktenen 30 minuten konfijten in de hete oven.

### Maal het vlees

Kruid de gekoelde blokjes lamsvlees met het  
specerijenzout en de harissa. Voeg het ei en de pulp  
van de gekonfijte look toe.

Maal het vlees tweemaal door een vleesmolen  
(gebruik de 5 mm-gehaktschijf).

Bewaar het lamsgehakt koel.

# Puur varkensgehakt

## Ingrediënten

2 g versgemalen peper (wit & zwart) / kg  
1 g nootmuskaat / kg  
12 g keukenzout / kg  
1 ei (40 g)  
330 g nek/spiering (30% vet)  
330 g spek (50% vet, ook wel V5 genoemd) van de buik zonder been en kraakbeen. Vermijd de zachte toppen van de buik (lies): dat is een ander soort vet dat zich beter leent voor het maken van smout, rilette of het invetten van je bakijzer  
330 g mager varkensvlees (max. 10% vet, ook wel V2 genoemd), bv. schouder of ham

## Bereiding

Vele grootmoeders zweren bij puur varkensgehakt voor de balletjes in tomatensaus of voor op de pistolet. Dit is geen mager gehakt, maar net het vetgehalte van varkensgehakt geeft het zijn gesmaakte sappigheid en zachte textuur.

Verwijder pezen, vel en vooral kliertjes en bloedvaten uit het vlees. Dit kun je eventueel doen door het vlees te spoelen met gezouten water en het daarna goed droog te deppen met keukenpapier.

Snijd het vlees in kubusjes van 3 x 3 cm. Steek het een nacht in de diepvries.

Meng het bevroren vlees met de kruiden en het ei.

Zorg ervoor dat de worm, het mes en de plaat goed op elkaar aansluiten en alles mooi gespannen zit.

Maal het vlees door de 5 mm-plaat, met mondjesmaat zodat het nooit gepropt zit, maar vermijd ook dat de molen 'leeg' staat te draaien.

Herhaal nog eens met de 3,5 mm-plaat.

Als je maar één plaat op je gehaktmolen hebt, kun je het ook al de eerste keer door de 3,5 mm-plaat draaien.

Sommige gehaktmolentjes (zoals die van KitchenAid) hebben een grove en een fijne plaat na elkaar. Ook handig, dan moet je het vlees maar één keer malen.

### tip

Werk beter met een gepasteuriseerd vloeibaar ei om geen risico te lopen als je het gehakt achteraf wilt gebruiken.

Houd er rekening mee dat er altijd wat vlees in de gehaktmolen blijft zitten. Dat kun je oplossen door er als laatste een boterham door te malen. Liever een paar kruimels die blijven zitten dan je lekkere vlees.

## Gemengd varkens- rundergehakt

### Ingrediënten

2 g versgemalen  
peper (wit &  
zwart) / kg

1 g nootmuskaat / kg

12 g keukenzout / kg

1 ei (40 g)

330 g nek / spiering  
(30% vet)

330 g spek (50% vet,  
ook wel V5 genoemd)  
van de buik zonder  
been en kraakbeen.  
Vermijd de zachte  
toppen van de buik  
(lies): dat is een ander  
soort vet dat zich  
beter leent voor het  
maken van smout,  
rilette of het invetten  
van je bakijzer

330 g mager  
rundvlees (max.  
15% vet), bv.  
schouder of buik

**Het klassieke gehakt dat we allemaal kennen. Hier kun je variëren in de verhouding. Je slager zal normaal de verhouding van het gehakt etiketteren.**

Verwijder pezen, vel en vooral kliertjes en bloedvaten uit het vlees. Dit kun je eventueel doen door het vlees te spoelen met gezouten water en het daarna goed droog te deppen met keukenpapier.

Snijd het vlees in kubusjes van 3 x 3 cm. Steek het een nacht in de diepvries.

Meng het bevroren vlees en voeg de kruiden en het ei toe.

Zorg ervoor dat de worm, het mes en de plaat goed op elkaar aansluiten en alles mooi gespannen zit.

Maal het vlees door de 5 mm-plaat, met mondjesmaat zodat het nooit gepropt zit, maar vermijd ook dat de molen 'leeg' staat te draaien.

Herhaal nog eens met de 3,5 mm-plaat.

Als je maar één plaat op je gehaktmolen hebt, kun je het ook al de eerste keer door de 3,5 mm-plaat draaien.

Sommige gehaktmolentjes (zoals die van KitchenAid) hebben een grove en een fijne plaat na elkaar. Ook handig, dan moet je het vlees maar één keer malen.





**tip**

De zoektocht naar een goeie, kwalitatieve slager of supermarkt loont altijd de moeite. Je herkent goed gehakt meteen aan de kruidige geur en het feit dat er geen 'water' of 'vet' vrijkomt bij het bakken.

# Vegan bonengehakt

## Ingrediënten

400 g kleine rode kidneybonen (voorgegaard, in blik)  
400 g witte bonen (voorgegaard, in blik)  
1 sjalot  
een handvol krulpeterselie  
een handvol verse koriander  
3 el lijnzaad  
10 g zout  
2 g peper

## Rooster de bonen

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Doe de rode en witte bonen in een vergiet en spoel ze kort onder koud, stromend water. Laat uitlekken.

Strooi de bonen op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze ongeveer 20 minuten in de voorverwarmde oven.

## Maak het gehakt

Vijzel het lijnzaad fijn. Voeg er twee eetlepels heet water aan toe en meng tot een papje.

Doe de sjalot, de krulpeterselie en de koriander in een hakmolen of foodprocessor. Maal tot alles fijngehakt is.

Voeg vervolgens de gedroogde bonen, het lijnzaadpapje, peper en zout toe.

Maal fijn, maar zorg ervoor dat er nog wat structuur in het vegan gehakt overblijft.

Bewaar het gehakt koel.

→

*Win:*

“De grote uitdaging bij vegan gehakt is om een lekkere textuur & beet te krijgen in je ballen. Het lijnzaad zorgt voor een plantaardige eiwitvervanger.

Als je vegetarisch eet (en niet vegan), kun je altijd een volledig eiwit (al dan niet opgeklopt) toevoegen voor een aangename textuur.

Er komen trouwens ook alsmat interessantere eiwitvervangers op de markt. Dat belooft voor de toekomst! Wij werken bij Balls & Glory met een Leuvense start-up die eiwit onttrekt uit circulair biergist.<sup>1)</sup>

# Kippengehakt

## Ingrediënten

1 kg ontbeende  
kippendijen  
12 g zout  
½ g chilipoeder  
¼ g gemberpoeder

## Snijd de kip

Zet de ontbeende kippendijen twee uur in de diepvries.

Snijd de ijskoude dijen in blokjes van 3 x 3 cm.

## Maak het gehakt

Voeg de specerijen toe aan het gekoelde kippenvlees.

Maal het vlees tweemaal door een vleesmolen (gebruik de 5 mm-gehaktschijf).

Bewaar het gehakt koel.

---

# Visgehakt

## Ingrediënten

500 g kabeljauwfilet,  
ontveld  
500 g pladijsfilet,  
ontveld  
4 takjes dille  
4 el maïszetmeel  
2 eiwitten  
10 g zout  
2 g peper

## Snijd de vis

Snijd de visfilets in blokjes van 2 x 2 cm.

## Maak het gehakt

Doe de blokjes in een hakmolen of foodprocessor en voeg er nog de dille, het maïszetmeel, de eiwitten, peper en zout aan toe.

Maal fijn, maar zorg ervoor dat er nog wat structuur in het visgehakt overblijft.

Bewaar het gehakt koel.

# Basisvulling voor dé *stuffed* gehaktballen van Balls & Glory

## Ingrediënten

75 g boter  
100 g bloem  
½ l melk  
2 eidooiers  
1 scheutje volle room  
2 blaadjes gelatine,  
geweekt in koud water  
peper en zout  
nootmuskaat

## Maak de vulling

Laat de boter smelten in een pot op een matig vuur en roer er de bloem door. Blijf roeren met een garde en laat het mengsel 'drogen'. Voeg de melk toe en roer tot een gladde, dikke saus.

Meng de eidooiers met de room.

Neem de saus van het vuur en roer er het eiermengsel en de uitgeknepen gelatineblaadjes doorheen.

Kruid met nootmuskaat, peper en zout.



*Win:*

" Aan dit basismengsel kun je telkens tot 500 gram aan garnituren toevoegen om een creatieve vulling voor gehaktballen te bereiden. Bijvoorbeeld 400 g duxelle van champignons en 3 eetlepels truffel of truffeltapenade. Zo krijg je onze truffelbal. Of 250 g gebakken spekjes en 200 g diepvrieskervel. Je kunt ook variëren met fruit- en compotevullingen (zoals de appelvulling op pagina 249).<sup>1)</sup>

### tip

Deze vulling kun je bevriezen in een siliconen vorm en er je gehaktbal rond boetseren. Door de bal met vulling in de oven te bakken krijg je de typische gevulde gehaktbal met vloeibare vulling.





# Gehaktbrood

## Ingrediënten

- 1 kg varkens-  
kalfsgehakt (zie  
basisrecept)
- 3 beschuiten (of  
kruim van wit brood)
- 300 ml halfvolle melk
- 3 eidooiers
- 1 dikke ui, fijngehakt
- ½ bosje krulpeterselie,  
fijngehakt
- 1 el mosterd
- 1 snuifje zout

### tip

Met dit recept moet je zelf gaan variëren! Voeg extra garnituren en/of groenten toe naar je persoonlijke smaak, en misschien wordt het wel een nieuw familie-recept.



## Week de beschuiten

Breek de beschuiten in stukjes en week ze in de melk.

## Meng het gehakt

Doe het gehakt in de mengkom van de keukenrobot. Voeg de eidooiers, de fijngehakte ui, de peterselie, de mosterd, de geweekte beschuiten en een snuifje zout toe. Meng alles grondig op lage snelheid in de keukenrobot. Gebruik hiervoor de deeghaak.

## Vorm het gehaktbrood

Maak een snijplank nat en stort het vleesmengsel erop. Bol het gehakt op zoals je dat met brooddeeg zou doen. Gooi het mengsel een paar keer krachtig op de plank, zodat er geen luchtballen in achterblijven. Boetseer het gehaktmengsel tot een egale, ovale bal.

## Bak het gehaktbrood

Verwarm de oven voor op 160 °C. Bak het vleesbrood 40 minuten. Verhoog nadien de oven-temperatuur tot 180 °C.

Bak het vleesbrood nog 15 tot 20 minuten om het een korstje te geven. Laat het enkele minuten in de oven met open deur of onder aluminiumfolie rusten, zo neemt het vleesbrood mooi alle jus op vooraleer je het versnijdt.

### Wim:

“Het is niet altijd makkelijk om de juiste cuisson van je vleesbrood te garanderen: met een kernthermometer volstaat het tot een kerntemperatuur van 68 tot 70 graden te gaan.

Ambachtelijker trucje: met de punt van een mes in het midden prikken, even laten zitten en dan de punt tegen je onderlip houden. Als je schrikt van de warmte, dan is je vleesbrood gaar (+68°). Indien nog halfwarm, moet hij nog even de oven in. Voor de aandachtige koks: als na het prikken de jus die vrijkomt vrij doorzichtig is en niet troebel, is de kans groot dat het vleesbrood gaar is.”





**aperò**

Leesvoorbeeld

**Romige  
kalfsvleesbitterballen**  
Pagina 30



**Albondigas in tomatensaus  
met verse aioli**  
Pagina 28



**Rodebietenballekes**  
Pagina 33



# Albondigas in tomatensaus met verse aioli

## Voor de balletjes

500 g gemengd  
gehakt (zie  
basisrecept)

2 lente-uitjes,  
fijnggehakt

2 teentjes knoflook,  
fijnggehakt

1 ei

50 g paneermeel

2 el verse peterselie,  
fijnggehakt

2 el verse koriander,  
fijnggehakt

2 el verse basilicum,  
fijnggehakt

peper en zout

## Maak de albondigas

Meng het gehakt in een grote kom met de fijngehakte lente-ui, de knoflook, het ei, het paneermeel en de fijngehakte kruiden.

Breng op smaak met peper en zout.

Vorm kleine balletjes van ongeveer 2 cm diameter.

Verhit een beetje olijfolie in een grote koekenpan en bak de gehaktballetjes rondom bruin. Haal ze uit de pan en zet apart.

### tip

Voeg een klein stukje wit brood toe aan de aioli om hem dikker en romiger te maken.

### **Voor de tomatensaus**

1 ui, fijngehakt  
2 teentjes knoflook, fijngehakt  
400 g tomatenblokjes  
1 el tomatenpuree  
1 tl suiker  
1 tl gedroogde oregano  
1 tl gedroogde tijm  
1 laurierblad  
olijfolie  
peper en zout

### **Voor de aioli**

2 teentjes knoflook  
1 eidooier  
1 tl mosterd  
200 ml zonnebloemolie  
1 el citroensap  
zout

### **Maak de tomatensaus**

Verhit in dezelfde pan opnieuw wat olijfolie en fruit de ui en de knoflook tot ze glazig zijn.

Voeg de tomatenpuree toe en stoof kort mee.

Voeg de tomatenblokjes, de suiker, de oregano, de tijm en het laurierblad toe. Breng op smaak met peper en zout.

Laat de saus 15 tot 20 minuten zachtjes pruttelen, tot hij ingedikt is. Verwijder het laurierblad.

Doe de gehaktballetjes terug in de pan met de saus en laat ze nog 10 minuten meekoken (of schuif ze 10 minuten in de oven).

### **Maak de aioli**

Plet de knoflook tot een pasta met een beetje zout.

Meng de knoflookpasta met de eidooier en mosterd in een kom.

Voeg al roerend langzaam de olie toe tot je een dikke, romige saus hebt.

Voeg het citroensap toe en breng op smaak met zout.

### **Server**

Sprenkel vlak voor het serveren de verse aioli over de gehaktballetjes.

# Romige kalfsvleesbitterballen

## Voor de bouillon

400 g mager kalfsvlees  
650 g water  
1 tl gekneusde  
peperkorrels  
1 tl zout  
1 kruidentuiltje (tijm,  
laurier en peterselie  
samengebonden)

## Voor de roux

100 g bloem  
1 klont boter

## Voor de vulling

6 g gelatineblaadjes  
geweekt in water  
50 g room  
2 eidooiers  
1 tl Maggi  
1 tl mosterd  
1 el fijngehakte  
bladpeterselie

## Voor het paneren

200 g fijn en 200 g  
grof paneermeel  
5 eiwitten  
10 g bloem  
zonnebloemolie

## Maak de bouillon

Breng het water met het kalfsvlees, de gekneusde peperkorrels en het zout zachtjes aan de kook. Schuim regelmatig af voor een heldere bouillon. Voeg het kruidentuiltje toe zodra het water bijna kookt.

Haal het gare vlees uit de bouillon, laat het afkoelen en snijd het dan in kleine blokjes (brunoise). Bewaar de bouillon zorgvuldig.

## Maak de roux

Smelt de boter in een stevige pan. Voeg de bloem toe en roer tot een gladde roux. Laat dit mengsel twee minuten garen tot het loslaat van de bodem. Voeg dan geleidelijk de bouillon toe en roer continu om een klontervrije saus te krijgen. Laat drie minuten doorkoken en proef om zeker te zijn dat de bloemsmak verdwenen is en de saus mooi glanst.

## Maak de vulling

Roer de uitgeknepen gelatine door de hete saus. Voeg daarna de room, de eidooiers, de Maggi en de mosterd toe. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Voeg de kalfsblokjes en fijngehakte peterselie toe aan de ragout. Laat het mengsel afgedekt in de koelkast volledig afkoelen.

## Maak de bitterballen

Gebruik een ijschepper om bolletjes van 25 gram te maken. Rol deze door het fijne paneermeel.

Klop de eiwitten los met de bloem. Haal de balletjes eerst door dit eiwitmengsel en daarna door het grove paneermeel.

Verhit de zonnebloemolie tot 180 °C. Frituur de bitterballen drie minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn. Serveer met mosterd of picklesmayonaise.