

De week van

HET GEHAKT

Ook na de feestdagen doet uw Keurslager
u graag nog iets cadeau!

In de week van **9 tot 22 januari**
kan u deelnemen aan onze unieke spaaractie.



Bij aankoop
van € 10 ontvangt u
een bonnetje dat u kan
inruilen voor

100 G GRATIS GEHAKT

Dus hoe meer u koopt, hoe meer
dat u kan genieten van
het lekkerste gehakt van
uw Keurslager!

Honger van gekregen? Neem dan
snel een kijkje op de achterkant,
want daar kan u ons heerlijke
recept terugvinden. Dan zien we
je graag binnenkort!

De bons kan u inleveren
van 23 januari t.e.m. 5 februari



ZWEEDSE BALLETTJES



Ingrediënten voor 4 personen:

Balletjes:

600 gr gemengd gehakt	1 ui, fijngesnipperd
1 ei	paneermeel naar behoefte
peper en zout	20 gram fijngehakte peterselie
4 kruidenmix (kaneel, gember, kruidnagels, nootmuskaat)	
bakboter	

Roomsaus:

20 gram fijngehakte peterselie	200 gr diepvries bloemkool
200 ml room	200 ml kalfsfond

Veenbessencompote: kopen bij de Keurslager

Bereiding:

1. Vul een kleine pot met water, breng aan de kook en kook de bloemkool helemaal plat. Giet af en zet opzij.
2. Doe wat bakboter in een pan, en stoof de fijngesnipperde ui glazig.
3. Was je handen. Meng het gehakt, de gestoofde ui, 1 ei en de peterselie door elkaar. Kruid met peper en zout én een theelepel 4 kruidenmix. Voeg indien nodig wat paneermeel toe voor een stevigere structuur.
4. Rol de gehaktballetjes en bak ze op een matig vuur in een pan. Roer ze regelmatig om zodat ze mooi egaal bruin garen!
5. Terwijl de balletjes rustig garen maken we de roomsaus. Mix de fond, de room en de platgekookte bloemkool tot een gladde saus. Kruid met peper en zout en laat de saus wat inkoken in een steelpannetje tot die de gewenste dikte heeft bereikt. Roer wat gehakte peterselie door de saus en hou ook wat peterselie over voor de afwerking op de borden.

Serveer de balletjes met de warme roomsaus en de veenbessencompote, deze kan je warm of koud eten, wat jij en je gasten verkiezen! Smakelijk!

