



Hoofdgerechten

## Zweedse balletjes met krieken en karnemelkpuree

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

800 gram aardappelen (puree)  
500 gram gehakt (gemengd)  
2 eetlepels puddingpoeder  
800 gram krieken (op sap)  
4 eetlepels paneermeel  
100 milliliters karnemelk  
5 eetlepels volle melk  
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)  
1 lookteentje (geperst)  
1 ui (gesnipperd)  
1 ei  
arachideolie  
peper  
zout

### Voor de saus

300 milliliters groentebouillon  
150 milliliters volle room  
2 theelepels sojasaus  
1 theelepel mosterd  
40 gram bloem  
40 gram boter

### Bereidingswijze

Meng de ui, look, paneermeel, het ei en de melk onder het gehakt. Kruid met peper en zout. Maak met vochtige handen kleine balletjes van het gehakt. Zet ze een half uurtje in de koelkast.

Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water. Giet de krieken door een zeef en vang het sap op in een pan. Verwarm het sap op een zacht vuur. Los het puddingpoeder op in een scheutje water. Voeg het mengsel in delen en al roerend toe aan het warme kriekensap tot de saus begint in te dikken. Schep er de krieken terug onder.

Verwarm de karnemelk. Giet de aardappelen af en pureer ze met de karnemelk. Kruid met peper en zout. Bak de Zweedse balletjes in arachideolie goudbruin en gaar.

Smelt voor de roomsaus de boter. Roer er de bloem door en roerbak 2 minuten. Voeg de bouillon al roerend toe. Voeg de room, sojasaus en de mosterd toe. Breng aan de kook en laat de saus indikken.

Verdeel de puree over de borden. Schep er de balletjes bij en overgiet met de roomsaus. Bestrooi met de peterselie en serveer met de krieken.

