



Hoofdgerechten

Bouletten in Luikse saus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de bouletten

2 theelepels tijmblaadjes (verse)
2 sjalotten (gesnipperd)
500 gram gehakt (gemengd)
1 eetlepel zonnebloemolie
3 eetlepels paneermeel
1 ei
peper
zout

Voor de saus

1 ui (grote, gesnipperd)
2 deciliters runderbouillon
1 eetlepel tomatenpuree
2 eetlepels Luikse siroop
1 eetlepel bloem
1 eetlepel azijn
boter

Bereidingswijze

Kneed het ei, paneermeel, de sjalotten en tijm door het gehakt. Kruid met peper en zout. Vorm er met natte handen ballen van. Verhit de olie en bak de gehaktballen rondom bruin.

Fruit de ui voor de saus glazig in een klontje boter. Bestrooi met de bloem en roer goed door.

Voeg de tomatenpuree al roerend toe. Roer er de azijn en Luikse siroop door. Voeg de bouillon toe en breng op een zacht vuur aan de kook. Doe de gehaktballen in de saus en laat nog eens 30 minuten pruttelen.

Lekker met een smeûige puree.

