

### Ingrediënten voor 4 personen

1 eetlepel boter 1 fijngehakte ui.  
3 eetlepels Japans broodkruim of  
paneermeel. 500 g runder  
gehakt. 1 ei. 2 dl room scheutje  
sherry bruine fond 250 g  
lingonberries (vossenbes/ 125 g  
suiker enkele druppels citroensap  
een kopje melk

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Scandinavisch  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Köttbullar

Köttbullar (letterlijk: vleesballen) zijn typisch Zweedse gehaktballetjes. Traditioneel werden ze opgediend bij het kerstbuffet. Tegenwoordig worden ze vooral gegeten bij spaghetti of macaroni. Verder zijn ze in Zweden verkrijgbaar aan elke snackkar, vaak in combinatie met aardappelpuree en brunsås.

### Vorbereiding

Lingonberries zijn ook gekend onder de naam vossenbes. Je vindt ze enkel diepgevroren en het is ook zo dat ze er in Zweden mee werken. Ze eten ze werkelijk bij alles. Week de lingonberries diepgevroren met de suiker en het citroensap.

### Bereidingswijze

Stoof in een beetje boter de ui aan totdat die gaar is maar niet gekleurd. Week in een aparte kom het broodkruim met de melk. Voeg gehakt en het ei toe. Meng alles goed door elkaar en rol er balletjes van. Bak de balletjes aan in boter en kleur ze mooi rondom rond. Blus ze af met de room, de sherry en de bruine fond. Laat ze zo op een zacht vuurtje verder garen. Haal ze uit en kook de saus in tot de gewenste dikte en kruid de saus af.

### Serveertips

Serveer er aardappelpuree of pasta bij.

