

Ingrediënten voor 2 personen

40 gram boter, 1 ui
fijngesnipperd, 1 gekookte
aardappel, 250 gram gehakt
(naar keuze), 1 el paneermeel, 1
klein ei, 1/8 l. slagroom, 2 el
peterselie fijngehakt, peper en
zout

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Scandinavisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



zweedse gehaktballetjes

(van IKEA)

Bereidingswijze

Smelt in een steelpan 1 el boter en fruit hierin de ui zachtjes glazig. Prak in een kom de aardappel heel fijn. Voeg het gehakt, het paneermeel, het ei, 4 eetlepels van de slagroom, de peterselie, peper en 1 theelepel zout toe. Meng dit alles goed door elkaar en vorm er met natte handen ca. 24 kleine balletjes van. Verhit de rest van de boter in een koekenpan en bak de gehaktballetjes in ca. 8 minuten rondom bruin en gaar. Schenk de rest van de room erbij en laat de gehaktballetjes nog enkele minuten sudderen tot ze omhuld zijn met saus.

Serveertips

Serveer de balletjes warm of koud. Lekker bij frietjes en een beetje cranberriesaus.