

BALLETJES EN SAUS MET KAPPERTJES

Duits recept



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 50 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- VOOR DE BALLETJES: - 500 g kalfsvlees, in blokjes van 3 cm - 1 droog broodje - 1-2 el paneermeel - 50 g uien, in kwarten - 3 takjes peterselie - 1 el mosterd - 1 ei - 2 el ansjovis, in kleine stukjes - 1 tl kappertjes - 1 tl biologische citroenschilletjes - zout, peper - VOOR DE SAUS: - 2 laurierblaadjes - 2 sjaloten, in kleine blokjes - 20 g boter - 1 el azijn - 1 mespuntje nootmuskaat - - 200 ml kookroom - 2 el maïszetmeel - 2 el kappertjes

1. Laat het brood gedurende 15 minuten in lauw water weken en knijp uit. Doe alle ingrediënten voor de balletjes in de kom en hak met het programma EXPERT gedurende 2 minuten op snelheid 9 (zonder te verwarmen).

2. Schenk 2 liter licht gezouten water in de kom, voeg 2 laurierblaadjes toe en start het programma EXPERT gedurende 15 minuten op snelheid 1A en op 120 °C.

3. Vorm balletjes en leg deze in de stoommand. Start het programma EXPERT gedurende 20 minuten op snelheid 0 en op 95 °C.

4. Verwijder de stoommand en zet deze in een schaal. Schenk het vocht in de kom over de balletjes.

5. Bereiding van de saus: fruit de sjalotten in de boter met het programma EXPERT gedurende 4 minuten op snelheid 1A en op 120 °C.

6. Voeg 400 ml bouillon toe met het vocht van de kappertjes, de azijn, nootmuskaat en kookroom, en start

het programma EXPERT opnieuw gedurende 6 minuten op snelheid 1A en op 100 °C. Leng de maïzena aan met 2-3 eetlepels water en schenk het mengsel via de dop in de kom. Serveer dit gerecht met aardappels.

7. Voeg de kappertjes toe en zet de stoommand met de balletjes terug in de kom. Start het programma EXPERT gedurende 3 minuten op snelheid 1A en op 100 °C om de saus verder af te maken. Serveer de balletjes met de saus.

Tip van de chef :

Dit gerecht wordt traditioneel geserveerd met gekookte rode bietjes. Je kunt de saus ook mixen met het programma EXPERT om de kappertjes te pureren.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout)