TRADITIONELE KALFSGEHAKTBALLETJES



Voorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 4-6 personen

- 500 gram kalfsoester - 200 gram champignons - 10 takjes peterselie - 1 ½ eetlepel sesamolie - zout en versgemalen peper - tomatensaus

---

1. Zet de grote transparante kom met het metalen mes op de machine. Borstel het vuil van de champignons en doe ze in de kom. Voeg de stukken kalfsvlees, de gewassen blaadjes van de takjes peterselie en de sesamolie toe. Voeg zout en peper naar smaak toe. Selecteer het FOODPROCESSOR programma en draai het geheel in 1 minuut tot een fijngehakt mengsel.

2. Neem een lepel van het gehaktmengsel en draai er balletjes van 2 cm doorsnede van. Leg de balletjes vervolgens in de stoommand. Als de balletjes niet allemaal op de bodem van de stoommand passen, kunt u het metalen plaatje halverwege de stoommand bevestigen.

3. Vul de rvs-kom met 500 ml water, zet de stoommand erin en selecteer het programma STOMEN. Pas zo nodig de stoomtijd aan.

4. Prik de balletjes per twee op houten spiesjes en dien ze op met klassieke tomatensaus.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016