



Thermomix ikea vleesballetjes köttbullar

Ingrediënten

Voor de balletjes

- 750 gr rund-varkensgehakt
- 1 uit
- 1 teentje knoflook
- 100 gr (ongeveer 3-4 sneedjes) brood
- 1 ei
- 40 gr melk
- peper en kruidenzout
- klontje boter om de balletjes te bakken

Voor de saus

- 40 gr boter
- 20 gr bloem
- 10 gr groentebouillonpasta of blokje
- 15 gr rundersbouillon of blokje
- 150 gr room
- 10 gr sojasaus
- 1 theelepel mosterd

- Veenbessencompot



Instructies

- Voeg voor de balletjes eerst de 100 gr sneedjes brood in de mengbeker toe 15 sec/snelheid 10, haal uit zet opzij
- Zonder mengbeker te reinigen, voeg teentje knoflook toe 3 sec/snelheid 8
- Schraap naar beneden, voeg geschilde ui toe 5 sec/snelheid 5, schraap naar beneden
- Voeg opnieuw het brood toe aan de mengbeker samen met 750 gr rund-varkengehakt, 1 ei, 40 gr melk, peper, kruidenzout 1 minuut/deegfunctie
- Maak kleine balletjes zet ze voor min 2 u koud
- Bak de balletjes in een pan met beetje boter (op gematigd vuur), verwarm de oven voor op 180 graden
- Als de balletjes beetje bruin gebakken zijn, voeg ze toe aan een ovenschotel en zet ze gedurende 30 min in oven
- Maak ondertussen de saus voeg hiervoor achtereenvolgens 300 gr water, 40 gr boter, 10 gr groentebouillonpasta of blokje, 15 g runderbouillon of blokje, 20 gr bloem, 150 gr room 10 min /90 graden/snelheid 4
- voeg vervolgens nog 10 gr sojasaus, 1 theelepel mosterd toe meng nog eens even 5 seconden/snelheid 5
- serveer de balletjes met de saus erop, naast de veenbessencompot en de gekende frietjes. Smaklig Maltig!