



Zweedse gehaktballetjes met cranberry chutney, kaasmosterdpuree en geroosterde groenten

Datum: 19-03-2025
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dave Buskes
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Gebakballetjes:

- 2 uien, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijnggehakt
- 2 eetl. + 40 gr boter
- 800 g half-om-half gehakt
- 50 g paneermeel
- 2 eieren
- 2 eetl. melk
- 1 theel. pimentpoeder
- 0,5 theel. nootmuskaat
- zwarte peper
- zout
- 40 g bloem
- 1 l warme runderbouillon
- 100 ml slagroom
- handje platte peterselie, fijnggehakt

Puree:

- 1200 g kruimige aardappelen
- 60 g boter
- 200 ml hete melk
- 200 geraspte kaas
- 2 eetl. grove mosterd
- zout
- peper

Cranberry chutney:

- 300 g cranberry's
- sap van 1 sinaasappel
- rasp van 0,5 sinaasappel
- 125 ml water
- 100 - 150 g suiker

Geroosterde groenten:

- 4 eetl. olijfolie
- 2 eetl. Italiaanse kruiden, gedroogd
- 600 g regenboog wortelmix
- 4 rode uien, elk in 6 parten
- bieten, elk in 6 stukjes
- 2 zoete aardappels, in dikkere plakken (1,5 cm)
- Rammenas, elk 8 stukjes
- Grof gemalen peper en zout

Bereidingswijze:

Gehaktballetjes:

Verhit een braadpan en fruit de ui en knoflook in 2 el boter. Meng in een kom met het gehakt, paneermeel, ei, melk, piment, nootmuskaat, snuf zwarte peper en zout. Vorm er met je handen kleine gehaktballetjes van. Smelt de 40 gram boter in de braadpan en bak hierin de balletjes rondom bruin aan. Schep de balletjes daarna uit de pan. Voeg de bloem toe aan het vet en roer een paar minuten tot de bloem gegaard is. Schenk rustig de bouillon erbij terwijl je klopt met een garde. De saus zal nu indikken. Schenk als laatste de room erbij en breng op smaak met zout en peper. Leg de gehaktballetjes weer terug in de pan en laat nog 5 minuten verder garen in de saus. Bestrooi als laatste met de peterselie.

Puree:

Schil de aardappels en kook ze gaar in water en een beetje zout. Giet de aardappels af en laat ze even droogstomen. Stamp de aardappels fijn en meng de hete melk en boter door de aardappels. Roer de geraspte kaas en mosterd door de aardappels. Breng op smaak met zout en peper.

Cranberry chutney:

Doe de cranberry's samen met de sinaasappelrasp en het sinaasappelsap, het water en 100 gram suiker in een pan en breng dit op middelhoog vuur aan de kook. Roer het mengsel af en toe door. Laat alles op laag vuur 10-15 minuten koken, tot de cranberry's geknapt zijn. Hoe meer je roert en hoe langer je de compote laat koken, hoe fijner van structuur de cranberrycompote zal worden.

Geroosterde groenten:

Verwarm de oven voor op 200 graden hetelucht. Roer in een schaal de olijfolie met de Italiaanse kruiden en flink peper en zout door elkaar. Schep alle groenten erdoor en spreid uit over een met bakpapier bekleedde bakplaat. Rooster 35 minuten in het midden van de oven. Leg op een schaal en garneer eventueel met peterselie.