

Recept aardappelpuree van Jonnie Boer met gehaktballen

Ingrediënten:

aardappels
zout
boter
room
melk
peper
citroen (sap)
olijfolie

Smakelijk!
met Petra Possel

Zet de geschilde aardappels op met water en zout en kook ze tot ze goed gaar zijn. Maak er puree van met boter, room, melk, peper, citroen en olijfolie.

De gehaktballen van Jonnie Boer

(Voor 4 ballen)

600	gr	half om half gehakt
4		middelgrote eieren
100	g r	crackers of melba toast, fijngemalen
2	el	grove Zwolse mosterd (ik heb andere grove mosterd gebruikt, sorry Jonnie)
1	el	sambal
		zout
2	tenen	knoflook
		een halve gesnipperde ui
		een klont boter
2	el	balsamicoazijn
		Optioneel: wat jus of een bouillonblokje

Bereiding

Meng het gehakt met de eieren, gemalen crackers, mosterd en sambal en een beetje zout tot een homogene massa en laat even staan. Doe wat boter in een pannetje en fruit hierin de gesnipperde ui en knoflook op laag vuur. Blus af met de balsamicoazijn en laat licht karamelliseren. Draai het vuur uit, laat afkoelen en voeg toe aan het gehakt.

Bak een klein beetje gehakt in een pannetje om te proeven of er nog wat zout bij moet. Jonnie's advies: de bal moet vooral niet te zout zijn.

Pers vervolgens in je handen vier dikke ballen en braad ze in de boter rondom bruin. Jonnie heeft ongetwijfeld allemaal geheime wapens in huis om die ballen te draaien zonder dat ze kapot gaan, maar ik doe dat gewoon met twee grote lepels. Doe vervolgens wat jus in de pan (niet tegen Jonnie zeggen: ik gebruikte fond uit een potje met een beetje water, maar een bouillonblokje met wat water zou ook kunnen, al herhaal ik graag nog een keer: niet tegen Jonnie zeggen) en laat de ballen in een minuut of twintig gaar sudderen. De ballen na het aanbraden een minuut of twintig in een oven van 140 graden zetten is ook een optie