

Origineel recept (Engels)

INGREDIËNTEN IKEA

Gehaktballetjes. (4 personen - 20 stuks?)

Gehaktballen

- 500 gram rundergehakt
- 250 gram varkensgehakt
- 1 ui heel fijn gehakt
- 1 teen knoflook, geperst/gehakt heel fijn
- 100 gram paneermeel
- 1 ei
- 5 eetlepels melk
- rijkelijk zout en peper

Roomsaus

- 1 scheutje olie
- 40 gram boter
- 40 gram meel
- 150 ml groentebouillon
- 150 ml runderbouillon
- 150 ml mascarpone / dikke room
- 2 theelepels sojasaus
- 1 theelepel Dijon mosterd

IKEA - INSTRUCTIES

1. Vermeng de beide gehaktsoorten met je handen goed door elkaar en zorg er voor dat er geen dikke stukjes in blijven zitten. Doe hierbij de fijngehakte ui, knoflook, paneermeel, ei en mix het nogmaals goed door elkaar. Doe er een beetje melk bij en zout en peper het naar smaak.
2. Draai van dit gehaktmengsels vervolgens kleine ronde balletje. Leg ze op een schoon bord, bedek met een schone theedoek en zet het 2 uur in de koelkast op op te stijven. Zo behouden ze hun vorm beter als je ze bakt.
2. In een frituurpan, of een grote koekenpan olie warm laten worden, bak voorzichtig de gehaktballetjes aan alle kanten bruin. Haal ze uit de pan en leg ze op of in een ovenschaal met een deksel. Doe ze dan in de oven op 180°C of 160°C hetelucht en bak nogmaals 30 minuten.
3. Smelt de 40 gram boter in een pan, Doe er 40 gram meel bij en roer ongeveer 2 minuten. Doe er daarna al roerende beide bouillons bij en blijf roeren. Dan de mascarpone erbij met de sojasaus en de mosterd. Zet het vuur op sudderen en laat de saus een beetje inkoken.
4. Serveer met nieuwe kleine aardappelen

Bron: Ikea UK tijdens Coronacrisis 2020

De legendarische balletjes dateren al van 1985. “De oprichter van IKEA, [Ingvar Kamprad](#), riep de hulp in van chef [Severin Sjöstedt](#). Die laatste spendeerde maar liefst 10 maanden in de keuken om het recept helemaal TIPTOP te krijgen”