



ingrediënten (4 personen)

- 2 middelgrote niet te dunne komkommers
- peper uit de molen
- zout
- 100 gram Kalfsgehakt
- 50 gram zeer fijngesneden ham
- 4 eetlepels zeer fijngesnipperde peterselie
- 4 - 6 eetlepels paneermeel
- 1 ei
- ketjap
- 60 gram boter
- 1 klein gesnipperde ui
- 1 dunne zeer fijngesnipperde prei
- 4 dl bloem
- 2 dl vleesbouillon van 1/2 tablet
- 2 eetlepels azijn
- 150 cc koks room

Bereiding

Was en droog de komkommers, schil ze dun en verdeel ze in stukken van ongeveer 7-8 cm lengte. Boor de kern er met een appelboor uit en bestrooi de binnenkant met zout zodat het vocht er uit kan trekken. Maak een mengsel van het gehakt, de ham, de helft van de peterselie, het paneermeel en het ei. Voeg naar smaak ketjap, peper en zout toe en schep het mengsel in de uitgeholde komkommers.

Smelt de boter, smoor daarin de ui en de prei ongeveer 4-5 minuten en voeg dan de bloem toe. Maak de bouillon warm en schenk de onder goed roeren door de bloem en de boter. Doe daar de azijn bij en de room en roer het geheel tot een mooie gladde saus. Warm in de saus, onder af en toe omkeren de stukken komkommer 10-15 minuten, zodat de vlees-vulling juist gaar is. Proef de saus en voeg naar smaak peper en zout toe.

Ook kunnen aubergines - paprika's en courgettes worden gevuld.

