Gehaktballetjes in romige champignonsaus

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: België

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 45 minuten

Ingrediënten:

- **700 gram gemengd gehakt**
- **250 gram gerookte spekblokjes**
- **1 ei**
- **40 gram paneermeel**
- **2 sjalotten, fijngehakt**
- **400 gram champignons, in plakjes of kwarten**
- **1 teen knoflook**
- **2 el bloem**
- **1 rund- of kalfsbouillonblokje**
- **250 ml warm water**
- **150 ml room**
- **40-50 gram roomboter**
- **versgemalen zwarte peper**

Bereiding:

Bak eerst de spekjes.

- Verhit een ruime, liefst hoge koekenpan of braadpan en bak de gerookte spekblokjes in ongeveer 5 minuten goudbruin en krokant. Schep de spekjes uit de pan en laat ze uitlekken op een bordje. Maak de pan niet schoon: juist die achtergebleven bakresten vormen straks de basis van de saus.

Maak de gehaktballetjes.

- Doe het gehakt in een ruime kom en voeg de helft van de gebakken spekjes, het ei en het paneermeel toe. Breng op smaak met royaal versgemalen zwarte peper en slechts een klein beetje zout. Het spek zorgt immers al voor de nodige zoute smaak. Kneed alles kort maar goed door elkaar en draai er mooie, niet te grote balletjes van.

Geef de balletjes een mooie korst.

- Zet de pan terug op middelhoog vuur en voeg een klontje boter toe. Bak de gehaktballetjes rondom goudbruin. Ze hoeven vanbinnen nog niet helemaal gaar te zijn; ze garen straks verder in de champignonsaus. Schep de balletjes uit de pan en houd ze even warm onder aluminiumfolie.

Bouw de champignonsaus op.

- Voeg opnieuw een royale klont boter aan dezelfde pan toe. Fruit de sjalotten ongeveer 3 à 4 minuten op middelhoog vuur tot ze zacht en glazig zijn. Voeg vervolgens de champignons toe en bak ze 5 à 7 minuten. Laat het vocht dat uit de champignons komt zoveel mogelijk verdampen en geef ze rustig de tijd om licht goudbruin te kleuren. Dat zorgt voor veel meer smaak in de uiteindelijke saus.

Voeg de knoflook en bloem toe.

- Pers de knoflook boven de pan uit en bak deze ongeveer 1 minuut mee. Strooi de bloem erover en roer alles goed door elkaar. Laat de bloem ongeveer 1 minuut zachtjes meebakken.

Maak de saus.

- Verkruimel het bouillonblokje in het warme water en schenk de bouillon al roerend beetje bij beetje bij het champignonmengsel. Blijf goed roeren, zodat er een mooie gladde saus ontstaat. Laat de saus enkele minuten zachtjes pruttelen en iets indikken.

Maak hem romig.

- Schenk de room erbij en roer goed door. Laat de saus nog ongeveer 2 minuten zachtjes koken. Proef en breng eventueel verder op smaak met zwarte peper en een klein beetje zout.

Laat de balletjes garen in de saus.

- Zet het vuur laag en leg de gehaktballetjes terug in de pan. Voeg ook de resterende krokante spekjes toe. Laat alles nog ongeveer 5 minuten zachtjes pruttelen, zodat de balletjes volledig gaar worden en de smaken mooi in elkaar kunnen trekken.

Serveer.

- Schep de romige champignonsaus met de sappige gehaktballetjes royaal op de borden. Lekker met romige aardappelpuree, goudbruine aardappelkroketten of eenvoudig gestoomde rijst.

Mijn culinaire tip

- *Ik zou persoonlijk voor aardappelpureegaan. Die zachte, romige puree neemt de champignonsaus prachtig op, terwijl het krokante spek en de goudbruin gebakken gehaktballetjes voor precies de juiste bite zorgen. Dat maakt er wat mij betreft een heerlijk Bourgondisch Belgisch comfortgerecht van.*

Eetsmakelijk!