



## Gehaktballetjes in truffelroomsaus

**Niveau: Gemiddeld**

**Land van herkomst: Italië**

**Gang: Hoofdgerecht**

**Hoeveelheid: 4-6 personen**

**Tijd: 60 minuten**

### Ingrediënten gehaktballetjes:

- 10 gram [gedroogde porcini](#)
- 100 gram guanciale of pancetta
- 800 gram half-om-halfgehakt
- 20 gram truffeltapenade
- 1 ei
- 30 gram geraspte Parmezaanse kaas
- fijn zeezout
- versgemalen zwarte peper
- 1 tl versgeraspte nootmuskaat

### Ingrediënten truffelroomsaus:

- 1 el bloem
- scheutje witte wijn
- 200 ml kippenfond
- 20 gram truffeltapenade
- 100 ml kookroom
- 30 gram geraspte Parmezaanse kaas

### Ingrediënten topping:

- 250 gram champignons
- scheutje olijfolie
- zout en peper
- verse platte peterselie
- chiliflakes
- extra Parmezaanse kaas

### Extra benodigdheden

- blender of keukenmachine

## **Bereiding:**

- Week de gedroogde porcini in warm water tot ze zacht en aromatisch zijn. Het weekvocht neemt een diepe, aardse geur op en kondigt alvast de rijke smaak van het gerecht aan.
- Snijd de guanciale of pancetta in piepkleine blokjes en bak deze langzaam uit in een droge koekenpan. Laat het vet rustig smelten tot de stukjes goudbruin en krokant zijn en een verleidelijk hartige geur verspreiden. Bewaar het vrijgekomen bakvet zorgvuldig: dit vormt later de smaakbasis van de saus.
- Laat de krokante spekblokjes uitlekken en maal ze fijn in een blender of keukenmachine. Doe dit in een ruime mengkom.
- Knijp de porcini goed uit, hak ze fijn en voeg ze toe aan de mengkom, samen met het gehakt, de truffeltapenade en het ei.
- Breng het mengsel op smaak met de geraspte Parmezaanse kaas, versgeraspte nootmuskaat, zout en peper. Kneed alles grondig tot een homogeen en smeüig gehaktmengsel.
- Bak een klein proefballetje om de kruiding te controleren en pas zo nodig aan met extra zout en peper.
- Vorm vervolgens mooie, gelijkmatige gehaktballetjes ter grote van een walnoot. Laat ze eventueel even opstijven in de koelkast zodat ze hun vorm beter behouden tijdens het bakken.
- Bak de gehaktballetjes in het bewaarde guancialevet rondom bruin, gaar en krokant. Schep ze uit de pan en bewaar opnieuw het smaakvolle bakvet.
- Voeg de bloem toe aan het bakvet en laat deze enkele minuten garen tot een licht nootachtig aroma ontstaat. Brus af met een scheut witte wijn en roer de aanbaksels los. Voeg vervolgens de kippenfond, truffeltapenade en room toe en laat de saus zachtjes inkoken tot een fluweelzachte, volle truffelroomsaus.
- Roer de geraspte Parmezaanse kaas door de saus voor extra diepte en umami. Voeg de gehaktballetjes toe, schep ze door de saus en laat ze met de deksel op de pan zachtjes doorwarmen zodat alle smaken samenkomen.
- Snijd de champignons in plakjes en bak ze in een scheutje olijfolie tot ze goudbruin en sappig zijn. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.
- Serveer de gehaktballetjes in de romige truffelsaus met de gebakken champignons en garneer met chiliflakes, verse peterselie en extra Parmezaanse kaas.
- Lekker met een frisse salade en eventueel wat pasta of knapperig brood om geen druppel saus verloren te laten gaan.

*Buon appetito!*