|  |
| --- |
| **GEHAKTBALLETJES IN TOMATENSAUS** |

|  |
| --- |
| **ZET KLAAR** |
| * Een grote kookpot (voor de bouillon)
* Een kookpot (voor de saus)
* Een kookpot (voor de gezeefde bouillon)
* Een mesje
* Een klopper
* Een houten roerlepel
* Een pottenlikker
* Een groot bord (om de gerolde balletjes op te leggen)
* Een zeef
* maatbeker
 |
| **INGREDIËNTEN** |
| * Water 1 L
* Ajuin 1
* Tijm 2 takjes
* Laurier 2 blaadjes
* Rundsbouillon 1 blokje
* Gemengd gehakt rund/varken 300 gr
 | * Boter 50 gr
* Bloem 50 gr
* Melk 2 dl
* Tomatenpuree 1 blikje
* Peper en zout
* nootmuskaat
 |
| **AAN HET WERK** |
| **A** | **de bouillon:** |
| 1 | * Breng 1 liter water aan de kook
 | Afbeeldingsresultaat voor water koken |
| 2 | * Pel de ajuin
* Snij de de ajuin in 4 stukken
 | Afbeeldingsresultaat voor ajuin |
| 3 | * Voeg de ajuin, tijm, laurier en het rundsbouillonblokje toe aan het water
 | Afbeeldingsresultaat voor tijm laurier |
| 4 | * Laat doorkoken
 |  |
| **B** | **gehakballetjes:** |
| 5 | * Rol kleine balletjes van het gehakt
 | https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQUgzBQpvBaacIR0YO9aN2xay3as9dYPYqlgyoNKFduphpxXP7lLhTC4lHa |
| **C** | **champignons**  | **B** |
| 6 | * Reinig de champignons
 | https://encrypted-tbn1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTUfpnOrcj_RSMA5vEagUe3uCJlidjeHZEg1eE3iRs99lH8g_iM2T4KgJS_ |
| 7 | * Snij de champignons in 4 stukken
 | Afbeeldingsresultaat voor champignons in vier snijden |
| 8 | * Voeg de champignons toe aan de kokende bouillon
* Voeg de balletjes toe aan de kokende bouillon
 |  |
| Afbeeldingsresultaat voor tip smiley | *De balletjes en champignons zijn gaar als ze komen bovendrijven* |
| 9 | * Zet de zeef boven een kom
* Giet de balletjes en de champignons door de zeef als ze gaar zijn
* Verwijder de ajuin, tijm en laurierblaadjes
 | Afbeeldingsresultaat voor bouillon zeven |
| **D** |  **de tomatensaus:** |
|  | * Meet 5 dl van de bouillon
 |  |
| 11 | * Smelt boter in de pot voor de saus
 |  |
| 12 | * Voeg de bloem toe (nu heb je een roux)
* Laat dextrineren
 | Afbeeldingsresultaat voor roux |
|  | *Dextrineren = de bloem laten drogen tot je een lichte koekjesgeur ruikt.**Hierdoor verdwijnt de bloemsmaak uit de saus!* |
| 13 | * Zet de pot van het vuur
* Voeg de melk toe
* Klop tot er geen brokjes bloem meer in zitten.
 | Afbeeldingsresultaat voor bechamel |
| 14 | * Zet de pan terug op het vuur
* Voeg de helft van de bouillon toe
* Klop de bouillon door de saus.
 |
| 15 | * Laat opkoken
* Roer steeds met de klopper
* Laat de saus indikken
 |  |
| 16 | * Zet van het vuur
* Roer de tomatenpuree door de saus
 |  |
| 17 | * Kruid met p & z en nootmuskaat
 |
| Afbeeldingsresultaat voor tip smiley | *Als de saus te dik is kan je hem nog wat aanlengen met bouillon* |
| **E** | **de afwerking:** |
| 18 | * Voeg de champignons en de balletjes toe aan de saus.
 |  |