|  |
| --- |
| **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](http://www.google.be/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&ved=0ahUKEwje7t2bjLLQAhWF1RoKHUizBFYQjRwIBw&url=http://plazilla.com/page/4295009553/een-recept-voor-pasta-met-zongedroogde-tomaatjes-en-spinazie&psig=AFQjCNHxojc51OhlTfxx92A88-wTqdsaGw&ust=1479551252099550) |
| 2 | * Pel de ajuin * Snij de de ajuin in 4 stukken | | [Afbeeldingsresultaat voor ajuin](http://www.google.be/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjN4J-zjLLQAhVB5xoKHZ-sAwEQjRwIBw&url=http://www.wilfriedrobert.be/GROENTEN/ajuin.html&bvm=bv.139250283,d.d2s&psig=AFQjCNGaROcqZcmwtYEvyRtuNLof8_-sDw&ust=1479551330816273) |
| 3 | * Voeg de ajuin, tijm, laurier en het rundsbouillonblokje toe aan het water | | [Afbeeldingsresultaat voor tijm laurier](https://www.google.be/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&ved=0ahUKEwjF-ZPYjLLQAhXBXBoKHQJZDAUQjRwIBw&url=https://www.promoties.be/promotie-kruidentuiltje-tijm-laurier-2732713&bvm=bv.139250283,d.d2s&psig=AFQjCNHJ0yP6QJoxIKgUfeUA3mWcAfuQBQ&ust=1479551403525160) |
| 4 | * Laat doorkoken | |  |
| **B** | **gehakballetjes:** | | |
| 5 | * Rol kleine balletjes van het gehakt | | [https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQUgzBQpvBaacIR0YO9aN2xay3as9dYPYqlgyoNKFduphpxXP7lLhTC4lHa](https://www.google.be/search?biw=1185&bih=590&tbm=isch&q=gehaktballetjes+soep&sa=X&ved=0ahUKEwig4oPijbLQAhUIrxoKHfioDCIQhyYIIA) |
| **C** | **champignons** | | **B** |
| 6 | * Reinig de champignons | | [https://encrypted-tbn1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTUfpnOrcj_RSMA5vEagUe3uCJlidjeHZEg1eE3iRs99lH8g_iM2T4KgJS_](https://www.google.be/search?biw=1185&bih=590&tbm=isch&q=champignons+bakje&sa=X&ved=0ahUKEwiFhfLvj7LQAhVJfRoKHR6xAUEQhyYIGg) |
| 7 | * Snij de champignons in 4 stukken | | [Afbeeldingsresultaat voor champignons in vier snijden](http://www.google.be/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwiVw_yWkLLQAhXI0hoKHZM2Bd8QjRwIBw&url=http://koken.met.aschwin.net/pages/Ierse%20stew.htm&bvm=bv.139250283,d.d2s&psig=AFQjCNG-AatvWK6VPxISQDlzM-Upx_d0Fg&ust=1479552348955623) |
| 8 | * Voeg de champignons toe aan de kokende bouillon * Voeg de balletjes toe aan de kokende bouillon | |  |
| [Afbeeldingsresultaat voor tip smiley](https://www.google.be/imgres?imgurl=https://lh5.googleusercontent.com/-7JRG8Z3veys/Ujz6qK4-uxI/AAAAAAAAAV8/Di0_iBUtw9g/s1600/thumbs-up-emoticon.png&imgrefurl=http://sintpietersschool2be.blogspot.com/2014/10/reacties.html&docid=jjYrFcNneR4eWM&tbnid=KY6V3Wb1PvflUM:&vet=1&w=843&h=843&bih=590&biw=1185&ved=0ahUKEwj7juO2npzQAhUCUhQKHVFjDwsQMwhFKBIwEg&iact=mrc&uact=8) | *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](http://www.google.be/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjZn5XmkbLQAhXBVxoKHW8YAQwQjRwIBw&url=http://www.hoe-doe-je-dat.nl/koken/garnalenbouillon-maken-video-tutorial.html&bvm=bv.139250283,d.d2s&psig=AFQjCNGszt8RqBFyejluQCB_7lILApH0Ag&ust=1479552738463635) |
| **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](http://www.google.be/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwiCzJyylbLQAhWIVxoKHZgiBwoQjRwIBw&url=http://www.makkelijkerecepten.net/bechamelsaus-of-witte-saus/&bvm=bv.139250283,d.d2s&psig=AFQjCNHG49xWZoOv5imI_0UmZ1xvFUhrSw&ust=1479553737203732) |
|  | *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](http://www.google.be/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjAlLDzlbLQAhWD1xoKHeYADmwQjRwIBw&url=http://www.thekitchn.com/how-to-make-a-bchamel-sauce-wh-132035&bvm=bv.139250283,d.d2s&psig=AFQjCNGpCJAstEpkjba2sXtYut0nL9e_5w&ust=1479553872320995) |
| 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](https://www.google.be/imgres?imgurl=https://lh5.googleusercontent.com/-7JRG8Z3veys/Ujz6qK4-uxI/AAAAAAAAAV8/Di0_iBUtw9g/s1600/thumbs-up-emoticon.png&imgrefurl=http://sintpietersschool2be.blogspot.com/2014/10/reacties.html&docid=jjYrFcNneR4eWM&tbnid=KY6V3Wb1PvflUM:&vet=1&w=843&h=843&bih=590&biw=1185&ved=0ahUKEwj7juO2npzQAhUCUhQKHVFjDwsQMwhFKBIwEg&iact=mrc&uact=8) | *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. | |  |