Ingrediënten



Voor het gehakt:
* 500 gram gehakt
* 1 ei
* 2 eetlepels paneermeel
* 1 runderbouillonblokje
* 1 theelepel paprikapoeder
* 1 theelepel uienpoeder
* paar keer draaien met de pepermolen

Overig:
* 1 ui
* 2 tenen knoflook
* 4 stronken witlof
* 1 runderbouillonblokje
* paar keer draaien met de pepermolen
* scheutje water
* 250 ml slagroom
* 50 ml melk
* 1 theelepel Italiaanse kruiden
* 90 gram Parmezaanse kaas #
* roomboter

Recept

De Parmazaanse kaas kun je er ook uit laten, dan wordt het gewoon een roomsaus.

1. In een kom het gehakt mengen met ei, paneermeel, paprikapoeder, uienpoeder, een verkruimeld bouillonblokje en een paar keer draaien met de pepermolen.

2. Kleine gehaktballetjes draaien. Heb er 16 gemaakt. Even in de koelkast leggen.

3. Ui snipperen en knoflook fijn snijden.

4. Witlof halveren, kern eruit en uiteinde eraf halen. Elke halve stronk, in de lengte door 3en gesneden.

5. Roomboter laten smelten in de pan en de gehaktballetjes bruin bakken. Uit de pan scheppen en even opzij zetten.

6. In diezelfde pan ui en knoflook fruiten in het vet van de gehaktballetjes.

7. Witlof erbij. Na 2 minuten een verkruimeld bouillonblokje er door roeren en paar keer draaien met de pepermolen. Scheutje water erbij. Roeren en nog eens 3 minuten laten stoven.

8. Slagroom en melk erbij gieten en 1 theelepel Italiaanse kruiden. Goed roeren. Even aan de kook brengen.

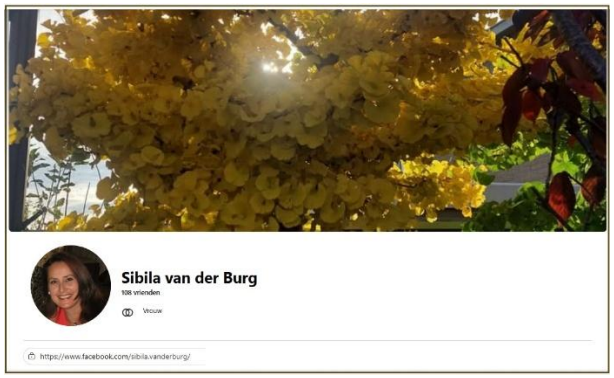
9. De gehaktballetjes er voorzichtig door roeren.

10. De Parmazaanse kaas erdoor roeren, laten smelten en proeven of de smaak goed is.

Eet smakelijk!!

© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be

Bron



Internet - Facebook -
Libelle Lekker kookclub - Sibila van der Burg

https://www.facebook.com/groups/libellelekkerkookclub/posts/2496145754247340

Info Martine Lycke

13/11/2026



Gemaakt met balletjes uit de vriezer.
Microgolf en daarna meegebakken met ui en look, daarna uit pan genomen

Witlof, kern eruit, in 2 en dan nog es in 3

In zelfde pan met
1 vleesbouillonblokje
Tot wat gestoofd + wat water

1 brikje room
50 ml melk
3 tl Italiaanse kruiden
Tot witlof ok is
Daarna de balletjes erbij en laten opwarmen
De saus was wat te lopend en nog wat gebonden
Wat Parmezaan

© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be