

Kalfsgehakt



Hoofdgerecht

Vlees

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: Voorbereiding en wachttijd: 30 min. Bereiding: 30 min.

Seizoen: Hele jaar door



Ingrediënten

- 500 g kalfsgehakt
- 1 el Dijonmosterd
- scheutje worcestershiresaus
- 2 eieren
- 1 banaan-sjalot, fijngesnipperd
- melk
- zout en zwarte peper uit de molen
- eventueel iets paneermeel of verkruid beschuit als de bal te nat is
- geklaarde boter
- klontjes roomboter
- 3 geplette knoflooktenen, fijngesneden

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 150°C.
2. Doe het gehakt in een mengkom.
3. Voeg de mosterd, peper, zout, het fijngesnipperde uitje, scheutje melk toe en doe de worcestershiresaus naar smaak bij het gehakt.
4. Voeg de eieren toe.
5. Kneed alles goed en laat het vlees minimaal 20 minuten rusten. Draai vervolgens mooie afgeplatte ballen van het gehakt.
6. Braad de gehaktballen ongeveer 15 minuten zachtjes rondom bruin in geklaarde boter. Zet ze vervolgens ongeveer 10 minuten in de oven en laat ze daarna eventjes rusten.
7. Voeg aan de jus wat klontjes boter en de fijngesneden tenen knoflook toe.
8. Serveer de gehaktballen met een beetje jus.

Tenslotte

Hij staat niet te boek als erg trendy, maar toch gaat er niets boven een goed gemaakte, sappige gehaktbal van kalfsvlees. Wil je de ballen rosé van kleur hebben? Bak dan de uien voordat je ze toevoegt aan het gehakt. Een verfijnd gerecht dat bij een feestelijk diner niet zal misstaan is: **Kalfsgehaktschnitzeltjes**. Snijdt de korsten van 4 witte oude boterhammen. Leg de boterhammen in een schaal, schenk 1 dl melk erover en laat ze weken tot ze helemaal zacht zijn. Pel en snipper 1 ui zo fijn mogelijk. Snijd van 1 citroen 4 dunne plakjes af en pers de rest van de citroen uit. Doe 500 gr kalfsgehakt met het geweekte brood, de gesnipperde ui, 1/2 theelepel peper, 1 theelepel zout, 1 tl paprikapoeder en 2 el dille in een kom. Kneed het gehakt ca. 5 minuten en voeg tijdens het kneden zo nu en dan 4 el van ijskoud water toe. Vorm van het gehakt 20 kleine balletjes. Rol ze door 50 gr bloem en druk ze zo plat als mogelijk is. Ze moeten wel heel blijven. Bewaar ze desgewenst tot gebruik, afgedekt, in de koelkast. Verhit 25 gr boter in een ruime koekenpan en leg hierin, als de boter bruin is en het schuim begint weg te trekken, zoveel schnitzeltjes dat de bodem van de pan bedekt is. Bak ze in ca. 3 minuten aan beide kanten bruin en gaar. Neem de gebakken schnitzeltjes uit de pan en houd ze warm in een oven op 100 graden, terwijl je de rest bakt. Leg de reeds gebakken schnitzeltjes terug in de pan. Roer 4 el crème fraîche los met 1/1/2 dl fond of bouillon en het citroensap en voeg het mengsel toe aan het vlees in de pan. Schud de pan een beetje, terwijl het vocht aan de kook komt en de saus licht gebonden wordt. Laat het gerecht nog een paar minuten pruttelen. Breng de saus op smaak met peper en zout en voeg als ze aan de zure kant is, een 1/2 theelepel suiker of gembernat toe. Leg de schnitzeltjes op een schaal en garneer met de plakjes citroen. Serveer met de citroensaus. Tenslotte de **Kalfsgehaktbal van Jonnie Boer**. Meng 500 gr kalfsgehakt met 250 gr in blokjes gesneden eendenlever, peper, 10 gr zout, 25 gr scherpe mosterd, een scheutje melk, 2 kleine eieren 3 verkruidde beschuiten. Draai er 4 ballen van. Bak de ballen in bruisende boter rondom aan. Stoof ze vervolgens met het deksel op de pan in een half uur zachtjes gaar. Haal de gehaktballen uit de pan en roer de aanbaksels los onder de toevoeging van een scheut witte wijn. Voeg 100 gr fijngehakte amandeltjes toe aan de jus. Lekker bij stampot.