



INHOUD

INGREDIËNTEN	4	GEHAKTBALLEN MET VIS	
.....		Wijting, limoen, kurkuma, gember	50
ROLLEN EN BAKKEN	6	Tonijn, sesam, sojasaus	52
.....		
GEHAKTBALLEN MET VLEES		VEGETARISCHE GEHAKTBALLEN	
Rundvlees, ui, peterselie	8	Aubergine, kikkererwten, komijn	54
Rundvlees, salie, pecorino	10	Courgette, parmezaan, aardappel	56
Rundvlees, sjalotjes, cheddar, barbecuesaus	12	Quinoa, kikkererwten, wortel, koriander	58
Rundvlees, kwarteleitjes, mosterdsaus	14	Kaas, espelette-peper	60
Rundvlees, pepertjes, bruine bonen	16	
Kalfsvlees, aardappels, pancetta, marjolein	18	TAKE AWAY	
Kalfsvlees, munt, doperwten	20	Sandwich, gehaktballetjes, kruidenboter,	
Kalfsvlees, zoetzure rodekool, wasabi	22	tomatensaus	62
Lamsvlees, pijnboompitten, komijn, koriander	24	
Lamsvlees, gekonfijte citroen, groene		SAUZEN	
olijven, rozemarijn	26	Tomatensaus	64
Varkensvlees, venkel, paprikapoeder	28	Kruidenyoghurt	64
Varkensvlees, ricotta, spinazie	30	
Varkensvlees, Thaise basilicum, honing-sojasaus	32	BIJGERECHTEN	
Kip, pesto, gedroogde abrikozen	34	Linzen, courgette	66
Kip, gember, koriander, bouillon	36	Paprika, groene tomaat, geitenkaas	66
Kip, citroen, dragon	38	Spinazie, little gem, peultjes	66
Kip, gorgonzola, rauwe ham	40	Risotto, asperges	68
.....		Puree van zoete aardappels, gember	68
BIJZONDERE GEHAKTBALLEN		Polenta, mascarpone, parmezaan	68
Spicy: rundvlees, chorizo, pepertjes	42	
Duitse klops: rundvlees, kalfsvlees, rösti	44	NAGERECHTEN	
Bloedworst, sjalotten, aardappels	46	Charlotte met room	70
Kalfsvlees, kalfslever, geflambeerde druiven	48	Appeltjes uit de oven	70

KALFSVLEES

AARDAPPELS PANCETTA MARJOLEIN

VOOR 20 BALLETTJES
KLAAR IN 50 MINUTEN

2 sjalotten
6 plakken pancetta
zonnebloemolie
2 grote aardappels (bintje)
1 bosje marjolein,
blaadjes fijngehakt
50 g oud brood (wit of
bruin) zonder korst
200 ml melk
600 g kalfsvlees geschikt
voor gehakt (bijvoorbeeld
achterlendestuk, of vraag je
slager om advies), vers gehakt*
2 eieren
1 el dijnmosterd
zout, peper

* met je eigen gehaktmolen
of door de slager

Schil de sjalotten en hak ze fijn. Snijd de plakken pancetta in stukjes en bak deze samen met de sjalotjes 5 minuten in een scheutje olie in de koekenpan. Schil de aardappels en kook ze gaar in water met wat zout. Giet de aardappels af en voeg het pancetta-sjalotmengsel en de marjolein toe. Prak alles fijn met een vork tot je een dikke puree hebt. Week het brood in de melk. Meng de puree met het kalfsgehakt. Voeg de eieren, het uitgeknepen brood en de mosterd toe. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Kneed het gehakt goed en rol er balletjes van 4 cm doorsnede van. Verhit een scheutje zonnebloemolie (of een ander plantaardig vet) in een koekenpan. Braad de balletjes ongeveer 15 seconden aan alle kanten aan. Leg ze op een bakplaat en bak ze nog 10 minuten in de voorverwarmde oven.



KIP PESTO GEDROOGDE ABRIKOZEN

VOOR 20 BALLETTJES
KLAAR IN 30 MINUTEN

50 g oud brood (wit of
bruin) zonder korst
200 ml melk
600 g kipfilet zonder
vel, vers gehakt*
enkele gedroogde
abrikozen, in blokjes
1 potje groene pesto
(pesto verde)
1 heel ei
zout, peper
60 g amandelpoeder of
gemalen amandelen

* met je eigen gehaktmolen
of door de slager

Week het brood in de melk. Meng het
gehakt met de blokjes abrikoos, de groene
pesto, het ei en het uitgeknepen brood.
Voeg zout en peper naar smaak toe.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Kneed het
gehakt met de handen en rol er balletjes van
4 cm doorsnede van. Rol de balletjes door het
amandelpoeder. Leg ze op een ovenplaat en bak
ze 10 minuten in de voorverwarmde oven.

dipsausje

Maak bij deze balletjes eens een heerlijke
guacamole: prak 3 goed rijpe avocado's fijn met
een vork en meng dit met 3 eetlepels olijfolie,
enkele fijngehakte takjes koriander, het sap
van 1 limoen en 1 fijngehakte Spaanse peper.
Voeg zout en peper naar smaak toe.



TONIJN

SESAM SOJASOUS

VOOR 20 BALLETTJES
KLAAR IN 25 MINUTEN

400 g verse tonijn,
zonder graat en vel
200 ml sojasaus
1 citroen
plukje bieslook, fijngeknipt
3 el paneermeel
zout, peper
1 heel ei
wit sesamzaad

Snijd de rauwe tonijn in heel kleine blokjes. Marineer de blokjes 15 minuten in de sojasaus. Laat de tonijn goed uitlekken en voeg het sap van de citroen, het bieslook en het paneermeel toe. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Rol van het tonijngehakt balletjes van 4 cm doorsnede. Strooi het witte sesamzaad uit op een plat bord. Haal de balletjes door het lichtgeklopte ei en rol ze vervolgens door het sesamzaad. Leg ze op een ovenplaat en bak de tonijnballetjes 5 minuten in de voorverwarmde oven (ze moeten in het midden nog rauw zijn).



QUINOA KIKKERERWTEN WORTEL KORIANDER

VOOR 20 BALLETTJES
KLAAR IN 40 MINUTEN

150 g quinoa
1 wortel
1 bosje platte of bladpeterselie
1 bosje koriander
1 citroen
100 g kikkererwten uit
blik, uitgelekt
2 eieren
20 g bloem
zout
olie voor het frituren

Kook de quinoa in ruim kokend water tot de kiempjes van de korreltjes loslaten. Laat de quinoa goed uitlekken en zet even weg. Schrap de wortel en snijd hem in blokjes. Kook de stukjes wortel zo'n 10 minuten in kokend water. Hak het blad van de peterselie en de koriander fijn en pers de citroen uit.

Zet de frituurpan alvast aan (de olie moet een temperatuur van 120 °C hebben). Meng alle tot dusver genoemde ingrediënten en voeg dan de kikkererwten, de eieren, de bloem en het zout toe. Rol balletjes van 4 cm doorsnede en bak deze enkele minuten in de frituurpan.

