

# Gehaktbal uit Frankrijk



## Hoofdgerecht

Vlees

**4 personen**

**Land:** Frankrijk

**Bereidingstijd:** Voorbereiding: 30 min. Eindbereiding: 30-45 min.

**Seizoen:** Het hele jaar door



## Ingrediënten

- 1 tomaat of 2 kleine tomaten
- 500 gram rundergehakt
- 1 ei
- beetje tijm
- 1 teen knoflook geperst
- 1 handvol gekookte rijst
- 2 handvol paneermeel
- drupje olie of bakvet
- 2 blikken gepelde tomaten (400 gr)

- 1 theelepel suiker
- snufje chili of cayennepeper
- zout

## Bereidingswijze

1. Kook eerst een beetje rijst, blijft een handvol gekookte rijst over. Laat afkoelen.
2. Verwijder het vocht en pitjes van de tomaat en snijd hem in stukjes. Meng en kneed het gehakt met het ei, tijm, verse tomaat, rijst, zout, peper, de helft van de knoflook en genoeg paneermeel om ze stevigheid te geven. Vorm er vier grote, enigszins afgeplatte ballen van en braad die ongeveer 10 minuten aan in een drup olie.
3. Pureer de bliktomaten. Bak de rest van de knoflook nog 30 seconden naast de ballen mee en giet dan de gepureerde tomaat in de pan. Doe suiker, chilipeper en zout bij de tomaat en pruttel op een zacht vuur 30 minuten, zonder deksel. Draai daarna de ballen om maar pas op, ze zijn nogal teer en laat ze nog ongeveer 15 minuten pruttelen.

## Tenslotte

Volgende keer als je in Frankrijk komt en moet stoppen om de tank te vullen, kijk dan eens om je heen. Misschien sta je gelijk naast een Relais Routiers. Zelfs als je niet onderweg bent, maar gewoon op zoek naar een betaalbaar restaurant, kijk dan niet verder dan naar een Relais Routiers voor gegarandeerde kwaliteit en eerlijke prijzen. Ze dragen allemaal hetzelfde logo, dat je onder de titel van het recept ziet afgebeeld. Vaak kun je er ook slapen of douchen. Er is een gidsje dat "Le Guide de Relais" heet en waar ze allemaal in staan. Zowel de plaatselijke bevolking als de "truckers", die met opgestroopte mouwen, waaronder hun tatoeages tevoorschijn komen, eten hier smaakvol en goedkoop. Het menu is meestal vrij beperkt soms kan er slechts uit een beperkt aantal dagmenu's worden gekozen. De nadruk ligt op lokale seizoensproducten en dat drukt de prijs. Zodoende geniet je vaak van de verschillende regionale specialiteiten. Vaak is dit het lokale restaurant, cafe, buurthuis en het informele stadhuis. De eigenaren van Relais Routiers kennen hun clientèle goed genoeg om te begrijpen dat hun klanten trouw aan het restaurant blijven als de kwaliteit en prijs OK is en zij loyaliteit tonen aan de chauffeurs. Franse truck-chauffeurs hebben namelijk nogal een reputatie van protest en collectieve actie. Zelden gaat er een jaar voorbij, waarin ze niet een blokkade van de Kanaaltunnel of de autoroutes rondom Parijs met brandende olievaten blokkeren om te protesteren tegen de stijgende brandstofprijzen, hogere tol, of uit sympathie met de militante Franse boer. Tot voor kort waren de wetten inzake alcoholgebruik en rijden in Frankrijk minder streng, en het was heel normaal voor een routier om zijn driegangendiner weg te spoelen met een halve fles wijn en een digestief. Als ik in Frankrijk kom is dit het adres waar ik naar toe ga als ik uit eten ga. Ooit at ik daar "Boulettes sauce tomate", gehaktballen in tomatensaus dus. En dat is al behoorlijk opmerkelijk, want Fransen serveren niet gauw gehakt in een restaurant. Ze smaken door hun vrij losse structuur heel anders dan de Hollandse gehaktbal. Ze zijn groot en zwemmen in de tomatensaus. Deze saus maak je op goed Italiaanse wijze van bliktomaten. Die zijn tenminste zoet genoeg voor deze saus: verse tomaten zijn daar niet geschikt voor.