

Gehaktbal van Johannes



Hoofdgerecht

vlees

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 40 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 1 klontje boter voor het bakken van de ui
- 1 kleine ui gesnipperd
- 2 sneetjes in melk geweekte witte boterhammen zonder korst
- 500 gram half om half gehakt
- 1 ei
- 5 gram zout
- peper uit de molen
- 1 mespuntje nootmuskaat
- 1 mespuntje piment
- tijm paar blaadjes

- rozemarijn of peterselie (paar blaadjes)
- 1 mespuntje gemberpoeder
- 2 druppels worcestershiresaus
- 1 tl mosterd
- bloem of paneermeel
- 50 gram boter

Bereidingswijze

1. Bak de gesnipperde ui langzaam bruin en zacht in een klontje boter tot ze mooi bruin en zacht zijn. Week de boterhammen in de melk. Meng dit alles met de bovenstaande ingrediënten (op de bloem en paneermeel na) in een kom en kneed tot er geen witbrood meer te zien is. Vorm ronde of platte ballen zonder scheurtjes, haal die door bloem of paneermeel en bak ze voorzichtig eerst rondom bruin in de boter.
2. Voor krokante ballen daarna deksel schuin op de pan, nu en dan draaien en met nog wat boter bedruipen. Jus maken door de aanbaksels met water los te maken. Voor zachte ballen een scheut water erbij en wentelen en draaien en deksel erop houden. 20 minuten voor kleine of dunne, 30 minuten voor dikke ballen.

Tenslotte

In 2013 overleed een van mijn kookhelden. Johannes van Dam was de schrik van menig restaurateur. Hier als eerbetoon zijn perfecte gehaktbal met nu in zijn woorden zijn gehaktcollege: "Een voorwaarde voor een goede gehaktbal is de kwaliteit van het vlees. Gehakt hoeft geen afval te zijn! Maakt je bal dus van goed gehakt van een goede slager. Een mooi resultaat krijgt je van half-om-half; dat is de combinatie van smaakvol (rund) en sappig (varken). Voor gehakt moet er wel redelijk wat vet in zitten, zo tegen de 30 procent. Met minder (zoals in tartaar, 10 procent) is geen gehaktbal te maken. Voor de samenhang gaat er bij mij per 500gram altijd een ei doorheen. Als je dat als eerste doet, mengt dat ook makkelijker. De zoete smaak van gefruite uitjes is ook lekker, maar laat ze zacht blijven, terwijl ze, apart, in wat vet langzaam bruin worden. Die fabrieksfruitjes hebben een veel te agressieve smaak. En dan de kruiderij. Gehakt heeft altijd veel zout nodig (ca. 5 gram 500 gram). Proef. Peper naar smaak uit de molen is natuurlijk het lekkerst. Wat nootmuskaat is ook goed en misschien wat gemalen pimentkorrels. Je kunt ook een mengsel gebruiken als vleeskruiden of épice de Paris of épice fine, klassieke mengsels. Moderne 'gehaktkruiden' bevatten vaak smaakversterker; ik mijd dat liever. Een paar fijngewreven blaadjes tijm, wat rozemarijn of peterselie, een mespuntje gemberpoeder (heel klassiek!) en een likje mosterd of wat mosterdpoeder maken de bal ook wat smaakvoller en dat kan met wat Worcestershiresaus nog wat worden versterkt - zonder smaakversterker. Paprika en kerrie zijn veel te agressief en nemen de vleessmaak weg. Een fout is het met puur paneermeel of beschuit te binden. Dat maakt de bal droog en hard. Gebruik liever in wat melk geweekt brood zonder korsten, bijvoorbeeld 2 sneetjes voor een pond. Knijp ze uit voor ze gekruimeld door het gehakt gaan. Meng tot je geen brood meer ziet. Dat brood houdt het gehakt sappig als het gaar wordt".