

Luikse gehaktballen



Bijgerecht

Groente

4 personen

Land: België

Bereidingstijd: Voorbereiding: 30 min. Eindbereiding: 5 min.

Seizoen: november t/m maart



Ingrediënten

- 500 gram gehakt half om half
- 4 witte boterhammen zonder korst
- 2 sjalotten fijngesnipperd
- 1/2 tl tijm
- 1/2 tl bonenkruid
- 1/2 tl gemalen laurier
- 5 gram zout
- peper
- 1 ui gehakt
- olie

- 1 el bloem
- 1 el tomatenpuree
- 1 el azijn
- 2 el Luikse stroop of appel-perenstroop
- 2 dl bouillon van blokje

Bereidingswijze

1. Week het brood even in melk of water, knijp het uit en kneed het door het gehakt, samen met de kruiden, sjalotten, peper en zout (geen ei, inderdaad!). Grondig en lang kneden zorgt voor ballen die niet uit elkaar vallen. Vorm er een stuk of acht ballen van.
2. Fruit de ui in wat olie glazig. Bestrooi met bloem en roer. Voeg er de tomatenpuree, azijn en de appelstroop bij en roer glad. Voeg de bouillon toe en laat heel zachtjes pruttelen. Bak de gehaktballen aan in wat olie in een andere pan en laat ze daarna een half uurtje garen in de saus. Lekker met Belgische frieten en sla.

Tenslotte

Op <http://www.sirop-de-liege.com/nl> kom je op de website van de maker van echte Luikse Stroop. Er is inderdaad 400 gr fruit nodig om 100 gr "Echte Luikse Siroop" (origineel, pruim of abrikoos) te maken. En maar liefst 700 gr fruit voor de variant zonder toegevoegde suiker. Traditioneel werd de siroop gecombineerd met Herve-kaas (AOC) of met maqu e (verse kaas). Vandaag is de Echte Luikse Siroop een must bij alle kaasschotels uit alle windstreken en standaard gebruikt voor deze gehaktballen. Leuker is natuurlijk om zelf naar Luik te gaan en dan op een zondagochtend. Want dan is er in het centrum op de kades van de Maas, La Batte. Vijf kilometer markt, de langste van Europa. Vijf kilometer groente, T-shirts, salami, oorbellen, levende kippen en Vietnamese loempia's. Cotechino, de moddervette kookworst in varkensvel, een roemrucht product uit Emilia-Romagna. De agglomeratie Luik heeft van oudsher een flinke Italiaanse populatie, inmiddels helemaal ge ntegreerd, behalve als het om eten gaat. Vandaar de vele stallen met puik Italiaans spul, maar ook een stal met Luikse stroop.



Caf  Lequet (Quai sur Meuse 17, Luik 4000, België) is beroemd om zijn boulets li gois of in goed Nederlands Luikse gehaktballen, waar in de saus deze Luikse perenstroop gaat. In Nederland is de suikervrije (Poiret) te koop bij winkelketen "De Tuinen", maar Frutesse Maestrichter fruitstroop (o.a. bij AH) kan natuurlijk ook, die lijkt namelijk erg op het origineel.