



Frikadeller (Deense platte gehaktballen)

Deense platte gehaktballen van varkens- en kalfsgehakt, mals gebakken in boter. Een echt huisgerecht dat je zowel warm als koud kan eten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

500 g gemengd gehakt (varken en kalf)
1 ui, fijngesnipperd
1 ei
3 el bloem
150 ml melk
1 kl zout

Vers gemalen zwarte peper

Een snuf nootmuskaat

30 g boter

Bereidingswijze

- 1.** Doe het gehakt in een ruime kom. Voeg de fijngesnipperde ui, het ei, de bloem en de melk toe. Kruid met zout, peper en een snuf nootmuskaat.
- 2.** Kneed alles goed door tot een smeuge, samenhangende massa. Dek af en laat 15 minuten rusten in de koelkast.
- 3.** Verhit de boter in een ruime koekenpan op middelhoog vuur tot de boter schuimt en begint te kleuren.
- 4.** Doop een eetlepel in koud water en schep daarmee ovale, afgeplatte balletjes. Leg ze voorzichtig in de pan en druk ze licht plat met de achterkant van de lepel.
- 5.** Bak de frikadeller ongeveer 6 tot 8 minuten per kant op middelhoog vuur tot ze goudbruin en volledig gaar zijn. Snijd er eventueel een open om te controleren.
- 6.** Serveer meteen of laat afkoelen en serveer koud.

Tip

Laat het gehaktmengsel goed rusten in de koelkast. Zo kunnen de bloem en melk het gehakt binden en krijg je stevigere balletjes die minder uit elkaar vallen tijdens het bakken.

Lekker met

Gekookte aardappelen en gestoofde rodekool, of koud op smorrebrod (Deens roggebrood).

Dranktip

Een frisse Deense lager of een licht blond bier past uitstekend bij de rijke smaak van de gebakken gehaktballen.