Elvea, een feest uit Italië

Balletjes in tomatensaus met kropsla en frietjes

Ingredienten voor 4 Personen

1 kg	varkens-kalfsgehakt
800 ml	kalfsfond
50 g	boter
50 g	bloem
3 eetlepels	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
250 g	ELVEA Passata Natuur
1	romeinse sla
0,50	sjalotjes
takjes	verse peterselie
1	ei
1 dl	azijn
2 dl	arachideolie
	ijsblokjes
1 kg	frietaardappelen
	frituurolie
	peper
	zout

Bereiding

Maak de gehaktballen:

Verdeel het gehakt in porties van 40 tot 50 gram en rol er balletjes van. Verhit een stoofpot of diepe pan met een scheut olijfolie (of een mix van olie en boter). Geef de balletjes rondomrond een goudbruin korstje. Schep de balletjes uit de pot. Gebruik de pot met aanbaksels om er de saus in te bereiden.

Maak de tomatensaus:

Zet het vuur iets zachter. Giet het overtollig braadvet uit de pot waarin je de balletjes kleurde. Smelt de boter in de pot. Doe de bloem erbij en roer de aanbaksels los met de garde. Laat het bloemmengsel een beetje ‘drogen’. Schenk de kalfsfond erbij en blijf roeren met de garde tot de saus bindt. Roer er de tomatenpuree doorheen en voeg ook de passata toe. Leg de balletjes in de saus en zet het deksel op de pot. Laten ze een kwartiertje pruttelen op een zacht vuur. Proef en kruid naar smaak met peper en zout.

Maak de frietjes:

Verwarm de friteuse tot 140 °C. Schil de aardappelen en snijd ze in dunne frietjes (ong. 5 mm beed). Spoel ze

nadien even onder koud water en dep ze droog. Frituur (pocheer) de frietjes een eerste keer tot ze net niet gaar zijn en nog niet kleuren. Leg de voorgebakken frietjes op keukenpapier en laat ze afkoelen.

Maak de vinaigrette en de sla:
Maak de blaadjes van de kropsla schoon. Vul een kom met koud water en ijsblokjes en leg de slablaadjes er minstens 10 minuten in. Doe de azijn in een hoge beker, samen met de olie, wat krulpeterselie en grof gesneden sjalot. Voeg het ei toe, een beetje peper en zout en mix tot een gladde, gebonden vinaigrette.

Maak de frietjes:
Verhit de friteuse tot 180°C. Geef de frieten een tweede bakbeurt, laat ze uitlekken en strooi er wat zout over. Serveer de gehaktballetjes met een flinke lepel saus, frietjes, sla en de vinaigrette.

Recept info: Njam!-tv – Bal National