

Gehaktballetjes in knolseldersaus...

De gehaktballetjes:

500 gr gehakt mengen met 1 ei, look en peterselie fijn gehakt, peper en zout. Gehaktballetjes bruin bakken.

Knolseldersaus:

2 sjalotten fijn snipperen, 1 knolselder brunoise snijden, alles stoven samen met een kruidentuiltje van verse tijm, peterseliestengels en laurier.

Blussen met witte wijn, 500 ml room toevoegen samen met de gehaktballetjes, wat laten sudderen tot de room gereduceerd is.

Kruidentuiltje verwijderen, afwerken met peper en zout, opdienen met gekookte aardappeltjes.