



Seldercrème

FORUM
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig !

GEHAKTBALLETJES

(VOOR/MET SELDERSAUS...ZIE RECEPT HIERONDER !!!)

Ingrediënten

1000 g	ongekruid Kalfsgehakt of Varkensgehakt (of gemengd gehakt)
15 g	HACO Blanke Kalfsfond/Gevogeltefond
2 stuks	Eieren
1 teentje	geplette Look
2 eetlepels	Paneermeel
10 g	vers gehakte Peterselie

Bereiding

Meng
samen met



en
tot een homogene massa.

*Portioneer de massa en maak hiervan
grote of kleine balletjes.*

Facultatief

*Eventueel als extra ook nog
toevoegen aan de massa.*

1 stuk	versnipperde aangestookte Sjalot
--------	-------------------------------------

*Naargelang uw voorkeur het gehakt
bijkruiden met versgemalen zwarte
peper van de molen.*



— van kok ... tot kok —

- ☞ Voor het begeleiden van de Seldersaus als vervanging of alternatief voor de klassieke balletjes in tomatensaus.
- ☞ De gehaktballetjes kunnen op voorhand gebakken worden vooraleer we deze in de saus toevoegen ofwel gepocheerd worden.



Seldercrème

FORUM
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig !



SELDERSAUS

(VOOR/MET BALLETTJES...ZIE RECEPT HIERBOVEN !!!)

Ingrediënten

1 stuk	versnipperde Sjalot
1 teentje	geplette Look
2 takjes	Thijm
2 stuks	Laurierblaadjes
100 ml	witte Wijn
800 ml	warm Water (±50°C)
65 g	HACO Seldercrème
10 g	HACO Bruine Kalfsfond
100 ml	volle Room ≥33% ^{v.g}
100 g	fijngesneden groene Selder

Bereiding

Stoof
samen met

en
aan in een kookpot. Blus met
en laat eventjes inkoken. Voeg daarna
toe en los
en
met een garde al roerend op in de
vloeistof.
Breng aan de kook en laat 3 min.
sudder. Voeg daarna
en
toe. Breng opnieuw aan de kook en laat 2
min. verder sudderen.



HACO Witte Basissaus MINUTE
(roux)

Facultatief

Eventueel de saus bijbinden met
naargelang de consistentie die u
verlangt.
Naargelang uw voorkeur de saus
bijkruiden.
Met de nodige voorzorgen ⁽¹⁾ de saus
laten afkoelen.



— van kok ... tot kok —

☞ Voor het begeleiden van de Seldersaus als vervanging of alternatief voor de klassieke balletjes in tomatensaus.

(1) Met een garde regelmatig (om de 5 min.) de saus omroeren om sneller af te koelen en om velvorming te voorkomen. Het eerste halfuur is het belangrijkste!