



## Gehaktballetjes in roomsaus

Voor verjaardagen maak ik altijd grote pannen vlees of makkelijke maaltijden. Voor Eliza-Jane haar verjaardag maakte ik naast de satéstokjes ook deze heerlijke gehaktballetjes in roomsaus. Ik maak regelmatig [gehaktballetjes in tomatensaus](#), maar waarom niet in roomsaus dacht ik? Zo ontstonden deze gehaktballetjes in roomsaus en ze werden goed ontvangen. Zo goed dat ik eigenlijk net iets te weinig had. Daarom hieronder een kleine tip.

Een tip maak voor een grote groep de gehaktballetjes iets kleiner dan dat je voor 4 personen zou doen en zoals ik op de foto deed. Ik had er eigenlijk net te weinig, geen probleem er stond voldoende op tafel dus met niemand ging met honger naar huis is me verzekerd. Maar dan kun je van dezelfde hoeveelheid gehakt net iets meer mensen voeden. De meeste pakken namelijk toch 3 à 4 balletjes per bord alleen heb je door de grote meer gehaktballetjes.

Hoe je dit gerecht babyproof maakt leg ik je onder aan het recept uit.

### Ingrediënten voor 4 personen:

- 500 gram gehakt
- 1 theelepel vleeskruiden
- 2 theelepels worcestersaus
- 250 gram champignons
- 200 gram doperwten
- 1 ui
- 200 ml slagroom
- 150 ml runderbouillon (150 ml water en 1/3<sup>de</sup> van een runderbouillonblok)
- 1 eetlepel maïzena
- Olie
- Peper
- Zout

Haal de doperwten uit de diepvries en laat deze in koud water langzaam wennen aan de temperatuur buiten de diepvries. Op deze manier blijven ze mooi groen. Als deze volledig ontdooid zijn giet je het water af.

Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Verwarm een flinke scheut olie in een hapjespan. Bak de champignons in de hapjespan op hoog vuur.

In de tussentijd kun je het gehakt kruiden met de vleeskruiden, worcestersaus en een beetje peper en zout. Maak er mooie gehaktballetjes van, naar eigen grote.

Pel de ui en snipper deze fijn. Als de champignons geslonken en gebakken zijn voeg je de gesnipperde ui toe. Bak deze gedurende 5 minuten mee op laag vuur.

Haal de gebakken groentes uit de pan en leg ze op een bord. Bak nu de gehaktballetjes in de hapjespan. Zorg dat iedere kant goed gebakken is.

Verwarm in een steelpan de runderbouillon. Als de gehaktballen aangebakken zijn blus je de balletjes af met runderbouillon. Voeg vervolgens de slagroom toe en verwarm de saus.

Haal 1/2de soeplepel warme saus uit de pan en doe deze in een kom. Meng de maïzena door de saus in de kom en zorg ervoor dat er geen klontjes meer in zitten. Voeg de gebakken ui, champignons, doperwten en de saus toe aan de gehaktballen.

Laat de saus nog 5 à 10 minuten op laag vuur pruttelen, zodat dat maïzena de saus in kan dikken. Ook krijgen nu de doperwten de kans om warm te worden.

Proef de saus en breng hem op smaak met peper en zout. Lekker om dit te serveren met brood of rijst.

### **Babyproof**

Voor de babyproof versie heb je runderbouillon zonder zout nodig. Deze had ik afgelopen jaar voor kerst gemaakt en daarvan had ik gelukkig nog 1 bakje in de diepvries staan. Dus het is weer tijd om nieuwe te maken, hoe? [Klik hier](#) voor het recept.

Houd 1 eetlepel ontdooide doperwten en 1 eetlepel gebakken champignons en ui apart. Snijd de champignons eventueel extra klein voor je baby, zodat hij/zij deze kan behappen.

Houd 2 eetlepels gehakt apart en kruid deze met vleeskruiden. Ik koop overigens altijd de vleeskruiden zonder zout van Verstegen, zodat de kinderen deze ook kunnen eten. Daarnaast heb je dan ook zelf in de hand hoeveel zout je toevoegt aan je eten. Bak het gehakt rul in een kleine koekenpan.

Voeg de (baby)runderbouillon toe en 1 à 2 eetlepels slagroom (eventueel kun je ook babymelk toevoegen maar dat maakt hem zoet vind ik). Niet te veel alleen dat hij de romige kleur krijgt. Als de saus warm is haal je 2 eetlepels saus uit de pan en doe deze in een kom. Meng hier 1 theelepel maïzena doorheen en roer zolang tot er geen klontjes meer zijn.

Voeg de doperwten, champignons en saus weer toe aan het gehaktmengsel. Laat dit 5 minuten pruttelen, zodat de saus kan indikken.

Proef de saus en maak hem eventueel op smaak met een beetje peper en nog wat extra vleeskruiden.

Lekker om te serveren met rijst of brood. Je kunt het ook pureren, mocht je baby nog gemalen voedsel eten. Eliza-Jane en Dylan kregen dit soort maaltijden vanaf de 11 maanden.