

## De echte "boulets à la liégeoise"

Ingrediënten: Voor 4 personen - 500 g varkens-rundgehakt - 1/2 gehakte sjalot - 100 g brood geweekt in melk - zout, peper en muskaatnoot - 1 soeplepel gehakte peterselie - 1 ei - 50 g room-boter - 1 soeplepel fijne suiker - 2 soeplepels azijn - 200 g fijngehakte ui - tijm, laurier en marjolein - 2 koffielepels Luikse siroop - 40 krenten.

Meng het gehakt met de gehakte sjalot, het brood, de peterselie, het ei, het zout, de peper en de muskaatnoot en maak 8 balletjes.

Warm de roomboter op en laat de balletjes aan beide zijden kleuren. Neem ze uit de pan en leg ze op een bord. Blussen met de azijn en de suiker, de helft laten verdampen en de ui, de tijm, de laurier en de marjolein toevoegen.

Plaats de balletjes op een bedje van ui en voeg er water aan toe tot op halve hoogte. Gedurende 20 minuten afgedekt laten garen.

De balletjes uit de pan nemen en ze op een bord leggen met de helft van de uien, de saus mixen en door een puntzeef gieten.

Voeg er de Luikse siroop en de krenten aan toe, breng op smaak met de kruiden en leg opnieuw de balletjes in de saus. Opwarmen alvorens op te dienen.