Zweedse balletjes

In september daagden we alle chefs uit horeca en grootkeuken uit dé ultieme plantaardige interpretatie van een wereldkeukengerecht uit de koksmuts te toveren.
'Think global, create local'
Uit de inspirerende recepten koos onze vakjury 5 winnaars.

 Laurence Van Cauter | Cultuurcafé De Grote Post
>> geïnspireerd op Zweedse Köttbullar



Ingrediënten

- BALLETJES
- 1 grote bloemkool, in roosjes (of 1,2 kg Ardo bloemkoolroosjes 30-45)
- 500gr Ardo cannellini bonen
- een handvol peterselie (of 50gr Ardo peterselie)
- Nootmuskaat naar smaak - Verstegen
- Zout naar smaak
- 100 gr kruim van Zeebeschuit (kan ook met gewoon broodkruim)
- 200 gr amandelmeel
- 50 gr bloem
- 100 gr Alpro Bakken & Braden
- SAUS
- 1 grote witte ui, in blokjes (of 100gr Ardo ajuinblokjes)

- 2 stuks Boskoop, in blokjes
- 2 grote stronken Belgisch witloof, grove stukken
- 35 gr Alpro Bakken & Braden
- 70 gr bloem
- 2 cl cognac
- 250 ml witbier (Space Cadet van 'T Verzet - Anzegem)
- 500 ml groentebouillon
- 500 ml plantaardige alternatief voor room - Alpro
- 40 g mosterd van Wostyn (Torhout)
- 4 el tamari (of sojasaus)
- HASSELBACK PATATJES
- 2 kg aardappelen
- neutrale olie
- peper wit muntok en zout naar smaak - Verstegen
- VEENBESSEN
- 750 gr diepvries veenbessen - Ardo
- 250 gr suiker
- 1 tl gedroogde roze bessen - Verstegen
- AFWERKING
- een pakje erwt aspergescheuten
- een handje peterselie

Methode

1. BALLETJES
2. Cutter de bloemkoolroosjes samen met de uitgelekte witte bonen en peterselie.
3. Meng met de overige ingrediënten.
4. Maak balletjes van ongeveer 35 gram. Laat minimum 30' opstijven in de koelkast.
5. Bak de balletjes in plantaardige boter rondom mooi bruin.
6. SAUS
7. Bak de ajuin, boskoop en witloof in plantaardige boter bruin.
8. Blus met de cognac en laat de alcohol uitkoken. Meng met de bloem, laat goed uitbakken.

9. Voeg het witbier en de groentebouillon geleidelijk toe. Laat de alcohol mooi uitkoken, voeg de room, mosterd en tamari toe en laat even inkoken. Mix het geheel glad.
10. HASSELBACK PATATJES
11. Maak inkepingen in de (ongeschilde) patatjes. Besprenkel met de olie en kruid met peper en zout.
12. Bak (afhankelijk van de grootte van de aardappels) ca 35 minuten in een oven van 190 graden
13. VEENBESSEN
14. Warm de veenbessen en roze bessen met de suiker op een laag vuurtje. Serveer koud of warm.
15. PRESENTATIE
16. Doe een ruime hoeveelheid saus in je bord. Schik de hasselback patatjes en de balletjes in het bord. Drizzle wat van het veenbessenmengsel over het geheel. Werk af met de scheuten en peterselie.

Fotografie

~~Foodphoto~~

© ChefsproVeggie

~~info@chefsproveggie.be~~