

Matprat i mathjørnet

'Mors kjøttkaker er best' sier de fleste menn.

'De gehaktballen van mijn moeder smaken het best' zeggen de meeste mannen. Zou dat echt zo zijn?

In deze kwestie is het moeilijk om rechter te zijn. Zelfs de rijdende rechter kan met het wetboek in de hand geen uitsluiting geven. Over smaak valt immers niet te twisten. Er zijn net zo veel recepten voor gehaktballen als er moeders in Nederland, Noorwegen en vele andere landen zijn. Maar één recept is wel heel bijzonder en misschien met speciale eigenschappen? Zie het artikeltje over 'Doping in de sport...van alle tijden' elders in dit blad. De redactie heeft namelijk de hand weten te leggen op het recept van de gehaktballen van de oma van Johan Olav Koss.

Ingrediënten:

1 ¼ kg mager rundergehakt
1 ½ eetlepel zout
3 eetlepels aardappelmeel of maïzena
2 eieren
ca. 6 dl melk
½ theelepel peper
½ theelepel gemalen gember (gedroogd)
½ theelepel gemalen nootmuskaat
rundvleesbouillon (3 liter water met 6 bouillonblokjes)

Bereiding:

Meng alle ingrediënten (behalve de bouillon) in een schaal. Om de juiste consistentie te verkrijgen voeg je de melk beetje bij beetje toe. Rol balletjes van ongeveer 2 eetlepels mengsel per bal en plet ze enigszins. Bak ze in een hete pan totdat de platte balletjes aan beide zijden bruin zijn. Breng in een grote pan de bouillon aan de kook. Draai het vuur lager totdat de bouillon suddert. Doe de balletjes in de pan en zorg ervoor dat alle ballen zijn ondergedompeld. Laat ze 10 – 15 minuten sudderen (niet koken), totdat de ballen van binnen niet rood, maar goed gaar zijn.

Hopelijk geven deze gehaktballen ook aan uw kinderen of kleinkinderen die zo begeerde extra kans om te kunnen winnen.

Eet smakelijk!

Nog even een tip voor als u in Oslo bent. In Rosenkrantz gate 8, dicht bij Karl Johan's gate, dus in het centrum van de stad ligt Kaffistova, een eethuis/restaurant, geopend in 1901 en vooral bekend om zijn typisch Noorse gerechten als *rømmegrøt*, *raspeball*, *boknafisk* en niet te vergeten de gehaktballen(!), waarvan per jaar circa vier ton verkocht wordt. Het is ook een goed adres voor lunch of gewoon koffie met een stuk eigen gebakken taart.

SdV