**Gehaktballetjes met stroganoffsaus**

gemengd gehakt

oud brood

melk

uien

eieren

peterselie

peper en zout

boter

[runderbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

vodka

rode paprika

knoflook

tomatenpuree

paprikapoeder

champignons

olijfolie

augurkjes

lente-ui

zure room

**De bouletten.** Week het broodkruim in een beetje melk. Stoof fijngesneden ui in wat boter tot licht gekleurd en laat afkoelen. Meng een kilootje gemengd gehakt met uitgelekt broodkruim, de gestoofde ui, een tweetal losgeklopte eieren, gehakte peterselie, peper en zout. Maak er nu ballen van, met een gewicht van ongeveer 100 gr per stuk.

Bak de bouletten rondom bruin in een pan met boter. Zet ze warm weg. Ze hoeven nog niet volledig doorbakken te zijn. Leg ze in een kookpot, samen met een bodempje [**runderbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) en een half glas vodka. Laat ze afgedekt een half uurtje sudderen en controleer de garing. Haal de ballen uit het kookvocht en hou ze op temperatuur. Zeef het kookvocht en zet het even langs de kant.

**Stroganoffsaus.** Snijd een paar gele uien in halvemaantjes. Schil een rode paprika met een dunschiller. Snijd een paar tentjes gepeld knoflook op dunne schijfjes. Fruit deze ingrediënten samen in een pan met een klontje bruisende boter. Meng met een klein potje tomatenpuree, het bewaarde kookvocht en een half litertje runderbouillon. Kruid met zacht paprikapoeder, peper en zout. Laat onafgedekt een kwartiertje tot een half uurtje sudderen. Je kan de saus binden met wat zetmeel opgelost in water, maar het hoeft niet.

Snijd ondertussen een bakje champignons in partjes en bak deze goudbruin in een pan met een beetje olijfolie. Snijd een paar augurkjes op schijfjes. Voeg de gebakken champignons toe aan de saus en meng goed. Meng er daarna de gesneden augurkjes doorheen. Giet tot slot een glas vodka in de saus, meng en leg er de gehaktballen bij en laat de alcohol verdampen.

**Op het bord.** Leg een paar bouletten op een bord, schep er de saus overheen en werk af met gesneden lente-uitjes. Serveer met een flinke eetlepel zure room. Hierbij past brood, gekookte rijst of korte pasta. Maar ‘feel free’ voor een ander soort bijgerecht of helemaal niets.