**Luikse balletjes**

*De bouletten*:

1 kg gemengd gehakt

2 eieren

3 grote uien

peterselie

oud wit brood

koude melk

50 gr boter

*De saus*:

uien

knoflook

Luikse siroop

bruin Trappistenbier

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

boter

bloem

peper en zout

kruidnagel

laurierpoeder

tijm

marjolein

balsamico
Pékèt

**Maak de bouletten**. Week het broodkruim in een beetje melk. Stoof fijn gesneden ui in wat boter tot licht gekleurd en laat afkoelen.

Meng het gehakt met het uitgelekt broodkruim, de gestoofde ui, de 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.

**Maak de saus**. Hak een aantal grote uien fijn en stoof ze gaar in wat boter, zonder te kleuren, samen met een paar teentjes geplet knoflook. Bestuif met vloeiende bloem en laat die even meebakken. Voeg nu lepelsgewijs warme [**kalfsbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) en Trappist toe. Kruid met laurier, tijm, marjolein en kruidnagel. Breng op smaak met peper en zout. Los een paar lepels Luikse stroop op in de saus en giet er een scheutje balsamico-azijn bij. Blijf roeren tot de saus de gewenste dikte heeft.

Leg nu de bouletten in de saus en laat een half uurtje of meer zachtjes pruttelen. Werk af met een borrelglaasje **Pékèt** (Luikse jenever), net voor het opdienen.

Dien op met [frietjes](https://www.creatief-koken.be/basis/5530.htm) of pommes rilsolées zoals op foto en een fris slaatje.