Balletjes met noordkrieken

gemengd gehakt

eieren

paneermeel

uienpoeder

nootmuskaat

peper en zout

kipbouillonblokje
boter
bokaal noordkrieken

Kirsch kileur

vanillesuiker

maïszetmeel

kaneelpoeder

kruidnagel

jeneverbessen

**Vleesballen**. Klop een ei los en meng dit met een half kilootje gemengd gehakt. Voeg toe: een paar eetlepels paneermeel en naar smaak uienpoeder, nootmuskaat, peper en zout. Meng goed en draai er met de hand, balletjes van ter grootte van een golfbal.

Breng een pot water aan de kook. Los er een zoutarm bouillonblokje in op. Verminder het vuur. Schep de balletjes in de pot. Ze zinken naar de bodem. Wacht een paar minuutjes tot ze bovendrijven. Haal ze met een spaan uit de bouillon. Laat ze even uitdampen en bak ze dan rondom bruin in een pan met bruisende boter.

**Kriekensaus.** Zeef de inhoud van een grote bokaal Noordkrieken. Bewaar het vocht. Giet dit in een steelpannetje. Voeg toe: een paar eetlepels vanillesuiker, een mespuntje kaneelpoeder, wat kruidnagel en een paar geplette jeneverbessen. Breng aan de kook. Verwijder na een minuutje de kruidnagel en de jeneverbessen. Bind de saus met wat maïszetmeel opgelost in water.

Roer af het vuur een borrelglas kirschlikeur door de saus en schep de krieken in het pannetje. Verwarm opnieuw zonder te koken.

**Op het bord.** Een spiegel saus met krieken en daarop een paar balletjes. Dien op met aardappelpuree.