

Ingrediënten voor 24 stuks

gehakt (van hert of hinde)

400 g

150 g spek

1 ui

4 el dille

veenbessen (bokaal)

355 g

1 ei

3 el whisky

barbecuesaus

200 ml

50 g paneermeel

2.5 el suiker

½ kl chilipoeder

½ kl zout

VOOR DE FRIETJES

1 knolselder

1 el olijfolie

knoflookpoeder

peper en zout

Wildballetjes met whiskysaus, veenbessen en knolselderfrietjes

DUUR: ☺☺ | BUDGET: € € € | MOEILIKHEID: ☺☺

1 Verwarm de oven voor op 200°C. Snij de knolselder eerst in plakken en daarna in frieten. Doe de frieten in een kom en meng met 1 eetlepel olijfolie. Kruid met knoflookpoeder, peper en zout. Schep ze op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze 20 à 25 minuten in de oven of tot ze mooi goudbruin zijn.

2 Snij het spek in stukken en maal fijn in een blender. Pel de ui, doe die erbij en mix goed. Doe het mengsel in een kom en meng het gehakt, het ei, het paneermeel en de dille eronder. Kruid met chilipoeder en zout. Rol er hapklare balletjes van.

3 Verwarm een beetje olijfolie of boter in een pan. Bak de balletjes in 10 minuten rondom goudbruin. Haal ze uit de pan, giet het overtollige vet weg en doe de barbecuesaus, 100 milliliter water en de whisky in de pan. Breng aan de kook en roer goed. Doe de balletjes terug in de pan en laat nog eens 10 minuten sudderen.

4 Doe de veenbessen en het sap in een steelpan. Roer naar smaak suiker erdoor en laat op een zacht vuur inkoken tot een vaste compote.

5 Serveer de frieten in een bakje, schep de balletjes erover en werk af met een lepel van de compote. Bestrooi met verse tijm.