



"Boulettes de viande!

En in Italië zeggen ze polpette di carne. Ook leuk om te weten dat het gerecht wat ik hieronder ga beschrijven in Finland wordt beschreven als: lihapullat .. " Waar heb jij vanavond trek in schat? ..Vanavond heb ik ernstig trek in Lihapullat! Vertaling: Mitä fancy tänään kulta? ..

Tänään olen vakavasti fancy lihapullat!!

Ja, ik wordt echt steeds slimmer door die Leidsche alfabet tovenaars!" - Elmer S. te E.

Ingrediënten:

- Kilo vers rundergehakt van de Koeboer
- 3 eetlepels Sambal assem (toko werk)
- 4 eetlepels Ketjap (toko werk)
- Oorlogsknoflook (Dus de echte verse!) Zeker een teen of 5. Als de gehaktbal op een gegeven moment licht geeft weet je dat je iets te scheutig met de knoflookpers in de wedstrijd bent geweest.
- 2 kloeke rode uien die je versnippert in de elektrische naarz'nmourlninex molen.. flinters ui dus. Niet van die hele grote stukken ui in het gehakt want ui heeft een hekel aan gehakt. Ui heeft altijd de neiging om DOEI tegen het vlees te boeren en dat zorgt voor een slechte homogene massa. Geen cohesie! Als er geen synergy is tussen ui en rund dan kun je nog zulke konijnklijke ballen rollen ..de UI neemt dan wraak door het gehakt van zich af te trappen. In de pan of op het rooster en daar sta je dan..
- Paar takken verse koriander (dus nee nee nee niet uit die plastic potjes met gortdroge mufte poeder wat ooit eens een koranderblad geweest is..)
- Guitig met de olijf olie fles op het gehakt druppelen.. doe maar iets van 3 eetlepels. En gewoon een huismerkje mag. Alleen in dit geval!
- 2 eieren, echte uitloop en niet de zogenaamde uitloop in de zin van een legbatterij met een 'balkon'..
- 5 beschuiten die je natuurlijk kapot gepuind hebt maar dat hoe ik hopelijk niet verder uit te leggen..
- Een paar sniffen zout uit de molen. Gewoon een keer of 6 ritsrats die Peugeot zoutmolen van hatsekiedee geven! Het moet niet te zout allemaal

't Parmantje

Written by Marleen Geuzebroek

Monday, 13 June 2011 10:26 - Last Updated Monday, 13 June 2011 10:43

Bereiding:

Nu ligt deze potpourie aan geurigheden in een grote kom. Dan begint het 'grote kneden'. Niet laks die Franse slag uitoefenen maar gewoon ouderwets die handjes van je laten wapperen totdat het een mooie vettige –van de olijfolie- meesterbrij wordt.

Dan kun je eigenlijk elke willekeurige vorm geven aan deze koninklijke semi indisch getinte vleesvreugde.

Persoonlijk grill ik de burgers of ballen op de houtskoolgrill maar in een pan met dikke bodem kom je ook een heel eind!

Indien je gaat bakken een beetje roomboter en ruim olijfolie en daarin de ballen prachtig aanbraden zodat ze met een ferme glimlach het Wedgewood kussen.

Doe eens gek en serveer een majestueuze bal met verse pasta. Al dente gekookt, even door die wok plenzen met een snipper ui en verse basilicum.. in een schaal laten landen en dan ruim en scheutig –verkwistend eigenlijk- prachtige Toscaanse olijfolie over de pasta gieten. Heel adrem met die peper molen ritsrats. Ook een beetje zout maar weer niet teveel.

Lekker: Groene asperges: Al dente koken. 3x een paar van dat groene goud naast de pasta en die te olijke bal de majestiek zorgen voor een

Ferme knipoog naar degene die tegenover je zit aan tafel. Zo van: Dat wordt een vrolijk avondje..

Smaklig måltid!

Recept en tekst: Elmer Schuitema