

# DE BAL VAN JONNIE

bal van kalfsgehakt en eendenlever

## Bereiding

- Meng het kalfsgehakt met de blokjes eendenlever, peper, zout, mosterd, een scheutje melk, eieren en paneermeel van beschuit. Draai er ballen van.
- Bak de ballen in bruisende boter rondom aan. Stoof ze vervolgens met de deksel op de pan in een half uur tijd zachtjes gaar.

*Jonnie Boer, een van 's werelds grootste chefs, is privé stapelgek op een balletje gehakt. Het liefst maakt hij hem van kalfsvlees. Maar Jonnie zou Jonnie niet zijn als hij er niet iets speciaals aan toevoegde. In dit geval: eendenlever.*



## Aaldering Pinotage

De twee jaar houtrijping heeft deze wijn zeer goed gedaan: de rijpe tonen van bramen, kersen en blauwe bessen worden omlijst door een zachte zweem van vanille en zoethout.

Verder een aangename kruidigheid die aan kruidkoek doet denken, en die een prachtig tegenwicht biedt aan de volheid van Jonnie's favoriete gehaktbal.

*Thérèse Boer*



## LIBRIJE

Patron cuisinier: Jonnie Boer  
Gastvrouw: Thérèse Boer  
Broerenkerkplein 13  
8011 TW Zwolle  
T. 038 421 20 83  
www.librije.com  
M: \*\*\* GM: 19,5/20

## INGREDIËNTEN

600 gr kalfsgehakt  
300 gr eendenlever (in blokjes)  
30 gr scherpe mosterd  
melk  
1 grote sjalot gesnipperd  
2 eieren  
4 beschuiten

**Aaldering Pinotage** (licht gekoeld)  
De allermooiste Pinotage uit Zuid-Afrika van dit moment.  
Importeur: Aaldering of Wexxs



**Kalfsgehakt** is zachter en minder droog dan rundergehakt.  
Uitstekend geschikt als vulling voor andere gerechten, zoals rollades of gevogelte.

