**Gehaktballetjes met vruchtensaus**



**Ingrediënten**

* 500 gram half-om-half gehakt
* 2 eieren (losgeklopt)
* 1 grote ui (gesnipperd)
* 2 eetlepels peterselie (gehakt)
* 50 gram paneermeel
* 50 gram bloem
* 75 gram bosvruchtenjam
* 50 gram appelstroop
* 1 scheutje rode wijnazijn

**Bereiden**

1. Kneed het [gehakt](https://www.boodschappen.nl/recept/vlees/gehakt/) met de [eieren](https://www.boodschappen.nl/recept/zuivel/ei/) en de helft van de ui, peterselie, paneermeel, zout en peper. Vorm er 12 balletjes van en rol ze door 4 eetlepels bloem.
2. Verhit de helft van de boter in een koekenpan en bak hierin de [gehaktballetjes](https://www.boodschappen.nl/recept/vlees/gehaktbal/) in 5-6 minuten goudbruin. Schep uit de pan. Voeg de rest van de boter toe aan het bakvet en fruit hierin de rest van de sjalot 2 minuten. Schep 1 eetlepel bloem erdoor en bak nog 2 minuten.
3. Voeg de jam, stroop en azijn toe en verwarm tot een gebonden saus. Giet als de saus te dik is een scheutje water erbij. Verwarm de [gehaktballetjes](https://www.boodschappen.nl/recept/vlees/gehaktbal/) 3-4 minuten in de saus. Lekker met sla en friet.

**Bereidingstip**

Gebruik in dit recept bij voorkeur bosvruchtenjam met minder suiker.