



## Bulgarije

### **Kyufteta s bjal sos**

*Gehaktballetjes in witte saus*

1 pond gehakt (hoh, rund of lam)  
2 oude, dikke, bruine boterhammen  
1 ei  
1 tl. gemberpoeder  
1/2 tl. korianderpoeder  
4 el. maïsolie

voor de saus:

1 hele grote ui (of anders twee), in heel fijne ringen gesneden  
1 tl. komijnpoeder  
1/2 tl. kardemompoeder  
1/2 tl. kaneel  
1/2 tl. geraspte nootmuskaat  
2 dl. vleesbouillon (of een blokje)  
1/2 liter yoghurt  
2 el. maïzena

Verkruimel de boterhammen tot heel fijn kruim. Als het brood niet oud en droog genoeg is, leg je het even in een warme oven. Als dat allemaal weer te veel moeite is kun je ook paneermeel gebruiken.

Vermeng het gehakt met het broodkruim, het ei, het gember- en het korianderpoeder. Kruid het met zout en peper en draai er balletjes van. Van een pond gehakt doe ik er zelf altijd zestien. Da's makkelijk verdelen en je hebt dan een mooie grootte. Zet ze even opzij, dan kan de smaak van de kruiden wat door het vlees trekken.

Eerst even wat aan de saus doen: snijd de ui(en) in zo dun mogelijke ringetjes. Dan verwarm je de helft van de olie, en bakt daarin de uienringen heel zachtjes tot ze glazig zijn.

Doe er dan komijn, kardemom, kaneel en nootmuskaat bij en laat heel even meebakken tot de kruiden gaan geuren. Giet er dan de bouillon bij (of een glas water en een blokje), breng het weer aan de kook en laat het op een matig vuurtje borrelen, tot het vocht vrijwel helemaal verdampt is.

Ondertussen bakken we in een andere pan met de rest van de olie onze gehaktballetjes. Ze hoeven van binnen nog niet gaar te worden, ze hoeven alleen maar mooi te kleuren.

Maak van een paar lepels van de yoghurt en de maïzena een papje, en roer dat dor de rest van de yoghurt. Hiermee voorkom je dat de yoghurt straks gaat schiften. Als de bouillon in de pan met de uien bijna helemaal is verdampt, doe je de yoghurt erbij. Goed roeren, en aan de kook brengen. Dan gaan de balletjes erbij. Nu alles heel zachtjes laten pruttelen tot de balletjes van binnen gaar zijn. Dat duurt zo'n 20 minuten. Roer regelmatig over de bodem, anders gaat het spul vastkoken en aanbranden.

Lekker met een stampotje van rode kool, maar ook met bietjesstamp of lekker stevig bruin brood.

