

Dulbastije

Gehaktballen in bechamelsaus

500 gr. rundergehakt
½ kg. aardappelen
100 gr. gerookt spek
1 ei
1 grote ui
1 teen knoflook
peterselie
evt. wat gedroogde kruiden naar smaak zoals dille, oregano, dragon

½ l. melk
1 kleine tl. zout
3 - 4 el. boter
100 gr. geraspte kaas
verse peterselie
nootmuskaat
2 volle el. bloem

Schil de aardappelen en rasp ze op een fijne rasp. Pel en rasp ook de ui en de teen knoflook. Hak het gerookte spek fijn. Meng alles met het gehakt, het ei, gehakte peterselie, een beetje zout en een flinke snuf peper en evt. wat kruiden. Vorm er afgeplatte ballen van, zes grote of 12 wat kleinere. Zet ze een half uurtje in de koelkast.

Nu maken we de bechamelsaus. Laat de boter smelten in een pan. Meng er de twee lepels bloem door en roer tot het vet alle bloem heeft opgenomen. Giet er nu steeds, al roerend, een scheutje melk bij. Wacht steeds tot alle melk is opgenomen en het spul weer kookt. Ga zo verder tot alle melk op is en je een saus hebt die ongeveer zo dik is als een pannenkoekenbeslag. Kruid de bechamelsaus met het zout en een snuf nootmuskaat. Zet het vuur uit en laat het afkoelen.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Verhit wat boter of olie in een koekenpan. Bak daarin de gehaktballen aan beide kanten snel bruin. Ze hoeven van binnen niet gaar te zijn, daarvoor krijgen ze in de oven ruim de tijd. Leg de gehaktballen naast elkaar in een ovenschaal. Meng de kaas door de bechamelsaus, giet het over de gehaktballen en zet het 40 minuten in de voorverwarmde oven.

Bestrooi de dulbastije ten slotte met flink wat gehakte verse peterselie. Dien ze op met aardappelpuree of rijst.