Joevarlakia (gehaktballetjes in ei-citroensaus)

Joevarlakia – gehaktballetjes in ei-citroensaus. Dit heerlijke gerecht is een soep met (voor Nederlandse begrippen) redelijk grote ballen. Door de rijst die hieraan wordt toegevoegd is een voedzame soep. Dit Griekse gerecht zie je vrij weinig op een menukaart in een toeristische omgeving. Wellicht komt dit omdat het qua uiterlijk niet het meest knappe hapje is, de gehaktballetjes zien er na het koken in de bouillon wat “spooky”uit, de rijst heeft zich inmiddels volgezogen met vocht en hierdoor komen de kleine rijstkorreltjes links/rechts uit de gehaktballetjes. Maar laat je hierdoor niet misleiden. De combinatie van het gehakt met de ei-citroensaus is verrassend en heerlijk verfrissend. Gehakt is te koop in vele soorten (half om half, rundergehakt, kip gehakt etc.) Zelf gebruik ik meestal rundergehakt omdat hier toch nog voldoende vet in zit waardoor het een smeuïge gehaktbal blijft.

Voor: 4-5 personen

Bereidingstijd: 50 minuten

Ingrediënten gehaktballen

- 400 gram rundergehakt
- 100 gram arboriorijst (beter bekend als risottorijst)
- 1 ui
- 1 ei
- 2 eetlepels verse peterselie
- 1/2 theelepel peper
- 1 theelepel zout
- 1 (kip of groente) bouillonblokje

Ingrediënten ei-citroensaus

- 2 eieren
- 1/2 eetlepel maizena
- 1 citroen

Bereiding

Rasp de ui heel fijn.

Doe het gehakt, de geraspte ui, de rijst (ongekookt), 1 ei en 2 eetlepels fijngesneden peterselie samen met ong. 1 theelepel zout en 1/2 theelepel peper in een kom en meng dit goed.

Breng ondertussen 1 liter water met 1 bouillonblokje in een pan aan de kook.

Draai van het gehakt/rijst mengsel balletjes (de grootte van een walnoot).

Als de bouillon kookt kunnen alle balletjes erin.

Zet het vuur op de laagste stand en laat de balletjes langzaam gaar worden in de bouillon.

(als het te hard kookt, doe er dan een sudderplaatje onder of zet de pan op een kleiner pitje)

Na 40 minuten zijn de balletjes klaar/gaar.

Maak ondertussen de ei-citroensaus: splits 2 eieren van het eigeel/eiwit.

Doe het eiwit in een aparte kom en mix het met een mixer tot een schuim. Doe hier vervolgens de eierdooiers bij.

Pers 1 citroen uit en voeg het sap langzaam bij het eischuim, beetje voor beetje toevoegen, niet te hard roeren maar rustig er doorheen kloppen.

Roer op het laatst de 1/2 eetlepel maizena erdoor.

Als de gehaktballetjes klaar zijn dan neem je ongeveer 1 grote soeplepel bouillon en dit voeg je langzaam bij het ei-citroensap. (dit moet je echt doen, want dit voorkomt dat het ei gaat stollen als je alles in 1x bij de bouillon doet).

Vervolgens schenk je t mengsel over de gehaktballen met bouillon.

Direct opdienen, niet meer laten koken want dan gaat de saus schiften.

Heb je nog wat peterselie over, serveer dit dan over de saus.

Tip: heb je nog wat over voor de volgende dag, hoe warm je dit dan op ? In z’n totaliteit opwarmen gaat niet, want voordat de gehaktballetjes helemaal warm zijn, is de saus al aan het koken en gaat deze schiften. Maar hoe kan het dan wel ? Haal de gehaktballetjes uit de saus, leg deze op een bord en verwarm ze in de magnetron.

Doe de saus in een steelpannetje, verwarm dit al roerend op laag vuur, maar laat het niet koken. Vervolgens schenk je de saus over de verwarmde gehaktballetjes en geniet je van het laatste maaltje joevarlakia.