**Zweedse gehaktballetjes met rijst en knolselderij van Jamie Oliver**

Nodig:

*voor de rijst:*

1 knolselderij

olie

een paar takjes verse citroentijm

300 gram rijst

200 gram jonge bladspinazie

*voor de gehaktballetjes:*

200 gram mager rundergehakt

200 gram mager varkensgehakt

½ bosje verse dille

2 theelepels karwijzaad

1 scheutje wodka

4 theelepels cranberryjam of -compote

4 eetlepels slagroom of single cream

4 eetlepels magere yoghurt, voor erbij

Bereiding:

Snijd het knobbelige uiteinde zorgvuldig van de knolselderij, schil hem en snijd hem in blokjes van 1 cm. Doe de blokjes met 1 eetlepel olie, een snuf peper en zout, de tijmblaadjes en een scheutje kokend water in de braadpan. Leg er de deksel op, draai het vuur hoog en roer regelmatig. Maak de rijst klaar. Doe alle gehakt met een snuf peper en zout in een kom, hak de dille fijn en doe dat er bijna allemaal bij en werk alles met schone handen door elkaar. Verdeel het mengsel in 4 porties, en draai met vochtige handen van elke portie 5 balletjes. Schep 1 eetlepel olie in de hete koekenpan, doe er de gehaktballetjes en het karwijzaad bij, draai het vuur hoog en schep de balletjes regelmatig om tot ze rondom goudbruin zijn. Roer eerst de spinazie door de blokjes knolselderij in de braadpan, gevolgd door de gekookte rijst en voeg naar smaak peper en zout toe. Schenk een flinke scheut wodka bij de gehaktballen in de pan, steek de boel voorzichtig aan met een lucifer (als je wilt), laat de vlammen uitdoven, doe er de jam, room en een paar flinke scheuten water bij en laat de saus zachtjes pruttelen. Voeg naar smaak peper en zout toe en maak het gerecht af met een plukje dille en een lepel yoghurt.