

## GEHAKTBALLETJES

### BENODIGHEDEN:

- 500 gram kalfsgehakt
- 1 ei
- 7 eetlepels kruidenpaneermeel
- 1 theelepel kerriepoeder
- 1 theelepel grove mosterd
- Peper en zout
- Bakboter



### WERKWIJZE:

- Doe het gehakt in een kom en voeg het ei toe en kneed door elkaar. Voeg vervolgens de paneermeel, kruiden, en mosterd toe en meng dit goed door elkaar. Vorm hiervan bolletjes gehakt.
- Verhit de bakboter in de pan. Bak de gehaktbolletjes bruin rondom om middelhoog vuur.
- Voeg eventueel een beetje kokend water toe aan de pan om het geheel te laten sudderen.
- Laat het 15-20 minuten garen op laag vuur.
- Eetsmakelijk...

### OPTIE:

- Voeg curry of tomatenpuree met ketjap toe aan de jus. En laat dit vervolgens meesudderen.
- Voeg sambal toe tijdens het kneden. Dit geeft nog extra pit aan de gehaktballetjes.
- Lekker bij de nasi of de stampot.