



Engelse gehaktballetjes

🕒 30 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g gerookte ontbijtspekblokjes
- 1 ui (fijngesnipperd)
- 500 g half-om-half gehakt
- 1 el gehaktkruiden
- 1 ei
- 8 el paneermeel
- 2 el olie
- 1 el boter

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de spekblokjes op een lage stand uit en voeg de ui toe.
2. Bak deze enkele minuten mee tot alles knapperig is.
3. Schep het spek en de ui op een snijplank, laat even afkoelen en hak wat fijner.
4. Meng het gehakt met de gehaktkruiden, het ei, het spek-uienmengsel en genoeg paneermeel om het gehakt smeug te maken.
5. Rol er 8 balletjes van, druk ze wat platter en laat ze opstijven in de koelkast.
6. Rol de gehaktballen door het resterende paneermeel en schud overtollig paneermeel eraf.
7. Verhit de olie met de boter en bak de ballen rondom aan.
8. Blijf de ballen draaien in de pan en bak ze in circa 10 minuten gaar.



Recept: boodschappen.nl