



Gehaktballetjes gevuld met limoen en kaas

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 625 g half-om-half gehakt
- rasp van ½ limoen
- sap van 1 limoen
- 100 g roomkaas
- 5 el gehakte koriander
- 30 g geraspte cheddar
- 1 ei
- paneermeel
- peper en zout

ZO MAAK JE HET:

1. Meng voor de vulling de roomkaas, limoensap en –rasp, koriander en cheddar tot een crème.
2. Verdeel in een ijsblokjesvorm de vulling tot deze op is.
3. Zet in de vriezer tot het bevroren is.
4. Als je over hebt, kun je de vulling gerust nog in de vriezer bewaren voor een volgende keer.
5. Verwarm de oven voor op 180°C
6. Meng het gehakt met 1 eetlepel paneermeel, het ei en peper en zout naar smaak.
7. Als het mengsel te nat is, voeg dan nog wat paneermeel toe.
8. Gebruik voor elke bal 125 gram van het gehaktmengsel.
9. Draai er ballen van en maak ze plat met je handen.
10. Leg er een blokje van de bevroren vulling op en vouw het dicht als een pakketje en draai er weer ballen van.
11. Leg wat paneermeel in een diep bord.
12. Rol de gehaktballen erdoor tot ze volledig bedekt zijn met het paneermeel.
13. Gaar ze in een voorverwarmde oven gedurende 20 tot 25 minuten.



TIP: Lekker met rijst en een tomatensalsa.

Recept: lekkertafelen.nl