



Gehaktballetjes met kaas

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g gehakt
- 1 ei
- 2 el paneermeel
- 2 tl cajunkruiden
- 100 g jong belegen kaas (1 plak)
- paneermeel om door te halen

ZO MAAK JE HET:

1. Meng het gehakt met de 2 eetlepels paneermeel, cajunkruiden en het ei.
2. Maak er 4 ballen van en duw deze plat.
3. Verdeel de kaas in 4 gelijke stukken en verdeel dit over de ballen.
4. Vouw de ballen goed dicht zodat de kaas er niet uit loopt tijdens het bakken.
5. Rol de ballen door het paneermeel en bak de gehaktballen met kaas in een beetje boter op een matige warmtebron in ongeveer 20 minuten gaar.



Recept: lekkertafelen.nl