



## Gehaktballetjes Tex-Mex

🕒 40 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 500 g gehakt
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- ½ rode puntpaprika, in heel kleine blokjes
- 1½ el peterselie, gehakt
- 2 el Tex-Mex kruiden
- ½ tl tabasco
- 1½ tl zout
- 50 g panko of paneermeel
- 2 eieren, klein
- water, eventueel runderbouillon
- boter of olie

### ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een grote kom het gehakt met de knoflook, de puntpaprika, de peterselie, de Tex-Mex kruiden, de tabasco, het zout, de panko of paneermeel en de eieren.
2. Zorg dat alles goed gemengd wordt.
3. Maak je handen even vochtig onder de kraan, en vorm 4 ballen van gelijke grootte.
4. Let er op dat de naadjes goed dichtgedrukt zijn.
5. Verhit de boter of olie, of eventueel een mengsel daarvan in een grote braadpan, tot het bruin kleurt.
6. Let er wel op dat het niet verbrandt!
7. Braad hierin de gehaktballen rondom aan.
8. Zet het vuur wat lager en laat de gehaktballen goed bruin bakken.
9. Voeg dan voorzichtig zoveel heet water of runderbouillon toe dat de gehaktballen onder staan.
10. Laat de Tex-Mex gehaktballen vervolgens op een heel laag vuur een half uurtje sudderen tot ze gaar zijn.

**TIP:** - Serveer de Tex-Mex gehaktballen eens met een Hollandse stamppot, zoals hutspot bijvoorbeeld, dat is een heerlijke combinatie. Maar een broodje bal Tex-Mex is natuurlijk ook een prima idee.



Recept: [lekkertafelen.nl](http://lekkertafelen.nl)