



## Gehaktballetjes van lam en kruiden

🕒 100 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 1 kleine ui
- 2 takjes munt
- 3 takjes verse koriander
- 400 g lamsgehakt
- 1 tl gemalen komijn (djinten)
- 1 t=l gemalen piment
- 2 tl zout
- versgemalen zwarte peper
- 2 el olijfolie classico

**MATERIAAL:** keukenmachine, ovenschaal

### ZO MAAK JE HET:

1. Ui pellen en snipperen.
2. Munt- en korianderblaadjes van takjes halen en fijn knippen.
3. In keukenmachine gehakt fijnmalen.
4. Ui, kruiden, komijn, piment, zout, peper en olie erdoor mengen.
5. Gehakt in 18 gelijke porties verdelen en elke portie tot balletje vormen.
6. In lage ovenschaal leggen en minstens 1 uur afgedekt in koelkast zetten.
7. Oven voorverwarmen op 200 °C.
8. In oven gehaktballetjes in ca. 20 minuten goudbruin en gaar bakken.
9. Warm of koud serveren.



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