



Groningse gehaktballetjes met mosterd

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 zure augurken
- 300 g half-om-halfgehakt
- 2 tl maizena
- 1 el ketjap manis
- 2 tl Marne mosterd uit Groningen
- 3 el tarwebloem
- 1 middelgroot ei
- 75 g paneermeel
- 300 ml zonnebloemolie

MATERIAAL: keukenthermometer, cocktailprikker

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de augurken fijn.
2. Kneed het gehakt met de augurk, maizena, ketjap en mosterd.
3. Breng op smaak met peper en zout.
4. Draai er met vochtige handen 16 gelijke balletjes van.
5. Doe de bloem in een diep bord.
6. Klop in een ander diep bord het ei los.
7. Strooi het paneermeel ook in een diep bord.
8. Haal de balletjes één voor één door de bloem, het ei en paneermeel.
9. Verhit de olie in een ruime pan tot 170 °C.
10. Controleer de temperatuur met de keukenthermometer.
11. Bak de balletjes in 3-4 minuten goudbruin en gaar.
12. Laat uitlekken op keukenpapier.
13. Geef er Marne mosterd en cocktailprikkers er apart bij.



Recept: ah.nl