



Oma's gehaktballen

Er zijn geen oma's in het vlees verwerkt!

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 snee witbrood
- 50 ml halfvolle melk
- 1 kleine ui
- 400 g half-om-halfgehakt
- 1 middelgroot ei
- 1 tl zout
- 1 mespunt nootmuskaat
- 4 el paneermeel
- 25 g ongezouten roomboter

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de korstjes van het brood en leg in een diep bord.
2. Schenk de melk erover en laat 2 minuten weken.
3. Snipper de ui.
4. Doe het gehakt in een kom.
5. Knijp het brood uit, voeg toe en breek het ei erboven.
6. Knead met de ui, het zout, de nootmuskaat en wat peper goed door het gehakt.
7. Verdeel het gehakt in een portie per persoon en vorm er met lichtvochtige handen mooi ronde ballen van.
8. Doe het paneermeel in een diep bord en rol de gehaktballen erdoor totdat ze helemaal bedekt zijn.
9. Verhit de boter in een koekenpan en laat uitbruisen.
10. Bak de ballen op hoog vuur rondom goudbruin.
11. Keer voorzichtig.
12. Draai het vuur laag.
13. Laat de gehaktballen in ca. 25 minuten gaar worden, en keer regelmatig.



Recept: ah.nl