



## OUDERWETS LEKKERE GEHAKTBALLEN

### NODIG (± 8 GEHAKTBALLEN):

500 gram rundergehakt  
2 uien  
1 tl komijn  
1 ei  
snufje nootmuskaat  
1 el tomatenketchup  
2 el mosterd  
6 el paneermeel  
peper en zout naar smaak.

### DOEN:

1. Snipper de uien heel fijn en fruit in olijfolie met de komijn. Laat de uien afkoelen.
2. Doe de uien, gehakt, mosterd, nootmuskaat, paneermeel, ei, ketchup, peper en zout mengen. Maak er gehaktballen van.
3. Bak de ballen op in 2 el olijfolie of boter bruin. (Ongeveer 20 minuten, maar wel draaien tussendoor).

Heerlijk bij andijvie-, preistamppot of andere Hollandse gerechten.

TIP: wil je Italiaanse gehaktballen, voeg dan oregano, 1 teen knoflook en parmezaanse kaas toe. Heb je liever een Aziatische smaak, doe er dan 1 el ketjap, 1 teen knoflook en 1 tl sambal bij.

Smullen maar!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)