



# SUPER LEKKERE LIMBURGSE GEHAKTBALLEN

## NODIG (± 5 PERSONEN)

500 gram rundergehakt  
3 el paneermeel  
1 ei  
bosje verse peterselie,  
fijngehakt  
2 uien gesnipperd  
2 tl Limburgse mosterd  
2 klontjes roomboter  
3 el natuurazijn  
2 el Limburgse appelstroop  
snufje nootmuskaat  
2 plakken ontbijtkoek

## DOEN

1. Stoof 1 gesnipperde ui in een beetje olie of boter (gestoofde ui, smaakt veel lekkerder in gehakt). Laat afkoelen.
2. Meng het gehakt met de gestoofde uien, gehakte peterselie, snufje nootmuskaat, ei, paneermeel, 1 tl mosterd, peper en zout naar smaak. Maak ballen van ongeveer 5 cm.
3. Bak de gehaktballen in een klontje roomboter rondom. Haal uit de pan en leg op een bord. Verhit de pan met boter en bak de ander ui, blus met natuurazijn, voeg stroop, mosterd en 200 ml water toe. Doe de ballen erbij, verkruimel de ontbijtkoek en laat 20 minuten stoven.

En nu smullen maar!!!!



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