

Broodje gehaktbal

- 8 Witte kadetjes
- ½ ui
- 350 gram half om half gehakt
- 2 sneetjes droog, wit brood zonder korst
- 150 ml melk
- Maggi
- 1 ei
- 3 eetlepels paneermeel
- 100 gram boter
- Water
- Zout
- Peper
- **Peppr-it** (appelsambal)

Bereidingswijze

Leg het brood (zonder korstjes!) in de melk en laat het hier in weken. Als het brood goed doorweekt is, knijp je het voorzichtig - maar grondig - uit en prak je het ei er doorheen. Deze combinatie zorgt er straks voor dat je gehaktbal lekker luchtig is.

Voeg vervolgens het gehakt, het zout, de peper en de maggi toe aan het broodmengsel en kneed dit goed door elkaar. Zorg ervoor dat de kruiden echt goed verdeeld zijn over het gehakt, zodat je straks geen last krijgt van “smaakbommetjes”.

Verdeel het mengsel dan in 8 porties. Neem de tijd voor het draaien van iedere bal en maak ze mooi rond door ze snel van de ene in de andere hand te laten vallen. Eventueel kun je de ballen nog mooier rond maken door met een natte vinger over de minder fraaie plekjes heen te gaan.

Zet je pan op hoog vuur en verhit de boter hierin. Wacht net zo lang tot de grote bellen in de boter zijn weggetrokken en de boter een klein beetje bruin wordt. Zet dan het vuur op halve kracht en bak de gehaktballen rondom bruin in de pan. Doe het deksel niet op de pan!

Hoewel de ballen nu van buiten prachtig bruin zijn, zijn ze van binnen waarschijnlijk nog rauw. Voeg daarom een glaasje lauw water - om spetteren te voorkomen - toe aan de ballen in de pan, zet het vuur laag en sluit de pan af met het deksel. Laat de pan zo nog ongeveer 20 minuten staan en je gehaktballen zijn klaar om te eten.

En als laatste; Smeer de broodjes, leg de gehaktbal er in en **serveer de appelsambal** er bij.



Iedere week nieuwe
recepten



De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

