Onze winkel Eext

**Klassieke gehaktballen**

**Ingrediënten:**
• 500 gr. gehakt
• 2 sneetjes oud witbrood
• 4 eetlepels melk, 1 ei
• versgeraspte nootmuskaat
• versgemalen peper, zout
• 2 eetlepels bloem, 50 gr. Boter

**Bereidingswijze:**
• Korstjes verwijderen van het brood, brood op een bord leggen en melk
erover sprenkelen.
• Gehakt in een kom doen en ei erboven breken.
• Nootmuskaat erboven raspen en op smaak brengen met (2-3 theelepels)
zout en versgemalen peper.
• Sneetjes brood uitknijpen en boven het gehakt verkruimelen.
• Bloem op een plat bord strooien. Gehakt goed doorkneden tot een egale
massa en in 4 porties verdelen.
• Tussen natgemaakte handen tot gladde ballen vormen en door de bloem
wentelen.
• In een braadpan boter verhitten tot het schuim bijna is weggetrokken.
• Gehaktballen in de pan leggen en op hoog vuur in 3-4 minuten aanbraden.
• De ballen steeds met een houten spatel door de pan rollen, zodat ze
mooi gelijkmatig bruin worden.
• Voor zachte gehaktballen een scheutje water in de pan doen en het deksel erop leggen.
• Voor gehaktballen met een krokant korstje het deksel schuin op de pan
leggen.
• Ballen op laag vuur in ± 25 minuten zachtjes gaarbakken.
• Gehaktballen uit de pan nemen en jus maken door de aanbaksels met
100 ml. water goed los te roeren