

Gehaktballen

Benodigd;

1 kg Gehakt HOH
3 sneetje witbrood
2 eieren
zout, peper en mosterd
2 zakjes juspoeder
Scheutje rode wijn
3 tenen knoflook
5 laurierblaadjes
2 kruidnagels

Bereiding:

- Maak het brood fijn en roer de eieren erdoor heen.
- Voeg onder voortdurend roeren de melk toe.
(het moet een beetje dik blijven).
- snipper de ui en voeg toe samen met zout peper en ketjap.
- Meng het gehakt door het brood/ei/melk/ui mengsel.
- Ballen draaien en insmeren met mosterd(Zaanse).
- Bakken in roomboter.
- Als de ballen goed bruin zijn;in een juspan doen.
- Boter afblussen met rode wijn.
- Water toevoegen en jus aanmaken volgens verpakking.
- Jus bij ballen doen en laurier,kruidnagel en knoflook toevoegen.
- In 20 minuten ballen rustig garen.

Hoeveelheid zout is ongeveer 15 gram p/kg gehakt.

Eet smakelijk.