

Gehaktballen

Wat heb je nodig

250 gram gehakt
3 beschuiten (of 2 eetlepels paneermeel)
1 ei
40 gram boter
¼ theelepel zout
2 snufjes peper
150 ml water



Verkruimel de beschuiten in een schaal.
(of strooi de paneermeel in een schaal).
Doe het gehakt bij de verkruimelde beschuit in de schaal.



Breek het ei in een kopje.
Doe het ei bij het gehakt in de schaal.
Doe de peper en het zout er ook bij.



Kneed het gehakt goed door.
Verdeel het gehakt in 2 gelijke stukken.
Maak hier mooie ronde ballen van.



Doe de boter in de braadpan.
Zet de braadpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Laat de boter bruin worden.



Als de boter bruin is, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Leg de gehaktballen in de pan.
Bak de gehaktballen aan alle kanten bruin.



Schenk het water bij de gehaktballen.
Doe het deksel op de pan.
Laat de gehaktballen in 20 minuten gaar worden.
