

Gehaktballetjes uit de airfryer

Wat heb je nodig

300 gram gehakt	1 ei
1 ui	1 mespuntje zout
5 takjes peterselie	1 snufje peper
1 eetlepel ketchup	1 theelepel komijn
1 eetlepel mosterd	3 eetlepels paneermeel



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Was de peterselie en dep het droog met keukenpapier.
Snijd de peterselie in kleine stukjes.



Breek het ei in een kopje.
Doe het gehakt, de ui en de peterselie in een schaal.
Doe het ei en de ketchup er ook bij.



Doe de mosterd en de komijn ook in de schaal.
Doe de peper en het zout erbij.
Doe het paneermeel er ook bij.



Meng met een vork alles goed door elkaar.
Kneed met de handen tot een bal.



Draai balletjes van ongeveer 3 cm groot.
Leg de balletjes op een bord en dek ze af met folie.
Zet de gehaktballetjes een half uur in de koelkast.



Leg de gehaktballetjes in de airfryer.
Zorg ervoor dat de balletjes niet op elkaar liggen.
Bak de gehaktballetjes op 180 graden in ongeveer 12 minuten gaar.
Halverwege de gehaktballetjes omschudden.