Kaasgehakt

Wat heb je nodig

2 boterhammen (oud)
100 gram kaas
1 ei
1 sjalotje
1 teentje knoflook
15 sprietjes bieslook
½ theelepel mosterd
½ theelepel marmite
30 gram boter
paneermeel

Pel het sjalotje en snijd het in kleine stukjes.
Was de bieslook en dep het droog met keukenpapier.
Snijd de bieslook in kleine stukjes.

Pel het teentje knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd het teentje in kleine stukjes.
Rasp de kaas op de grove rasp.

Breek het ei in een kopje.
Snijd de boterhammen in kleine stukjes.
Doe de stukjes brood in een beslagkom.

Doe de marmite bij de stukjes brood.
Wrijf de marmite goed door het brood.
Doe de bieslook en het sjalotje bij het brood.

Doe de mosterd, het ei en de kaas er ook bij.
Meng alles goed door elkaar met een vork.
Kneed met de hand tot een stevige bal.

Verdeel het in twee gelijke stukken.
Vorm er ballen van.
Doe het paneermeel op een bord.
Rol de ballen door het paneermeel.

Doe de boter in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter lichtbruin worden op de middelste stand.
Leg de ballen in de koekenpan, zet de kookplaat op de laagste stand.
Bak de ballen 15 minuten, draai ze regelmatig om.