



Gehaktballetjes voor de vleesfondue

Kleine, goed gekruide gehaktballetjes op maat van de fondue: stevig genoeg om aan de vork te blijven en in enkele minuten gaar in de bouillon of olie.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	7'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 500 gr gemengd gehakt (rund en varken)
- 1 ei
- 2 el paneermeel
- 1 teentje look, fijngehakt
- 2 el fijngesneden peterselie
- 1 kl paprikapoeder
- 1/2 kl zout
- 1/4 kl zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Doe het gehakt in een ruime kom. Voeg het ei, paneermeel, look, peterselie, paprikapoeder, zout en peper toe.
- 2.** Meng alles goed met je handen tot een homogeen mengsel, maar kneed niet te lang zodat de balletjes mals blijven.
- 3.** Rol kleine balletjes van ongeveer 2 tot 3 cm doorsnede, ideaal formaat voor de fondue.
- 4.** Leg de balletjes op een bord en laat ze minstens 30 minuten opstijven in de koelkast. Zo blijven ze mooi rond tijdens het fonduen.
- 5.** Laat de balletjes in de hete bouillon of olie van de fondue zakken en gaar ze 5 tot 7 minuten, tot ze volledig doorbakken zijn.

Tip

Voor extra smaak kan je een beetje geraspte parmezaan of wat fijngesneden ui door het gehakt mengen. Hou de balletjes klein zodat ze gelijkmatig garen.

Lekker met

Een assortiment koude sausjes, frietjes of stokbrood en frisse salades

Dranktip

Een stevig glas rode wijn