



Keftedes: Griekse gehaktballetjes

Kruidige gehaktballetjes met munt en oregano, knapperig gebakken. Heerlijk als hapje of bij een meze-tafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 500 g gemengd gehakt
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes look, geperst
- 1 ei
- 50 g paneermeel
- 1 el verse munt, gehakt
- 1 tl gedroogde oregano
- sap van 1/2 citroen

zout en peper

bloem om te bestuiven

olijfolie om te bakken

Bereidingswijze

1. Meng het gehakt met ui, look, ei, paneermeel, munt, oregano, citroensap, zout en peper tot een samenhangend geheel.
2. Laat het mengsel 15 minuten rusten in de koelkast.
3. Rol met natte handen balletjes ter grootte van een walnoot en bestuif ze licht met bloem.
4. Verhit een laagje olijfolie in een pan op middelhoog vuur.
5. Bak de balletjes in porties 8 tot 10 minuten rondom goudbruin en gaar, af en toe kerend. Dien warm op met een partje citroen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)