



## Gehaktballen in jus

*Grote sappige gehaktballen van half-om-half gehakt, gebakken en gestoofd in een rijke bruine jus. Het zondagse hoofdgerecht van menig Hollands gezin.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE          |
|---------------|------------|----------|--------------------|
| <b>20'</b>    | <b>45'</b> | <b>4</b> | <b>Klassiekers</b> |

### Ingrediënten

500 g half-om-half gehakt  
1 ei  
50 g paneermeel  
1 ui, fijngesnipperd  
1 tl mosterd  
1 tl paprikapoeder  
zout en peper  
nootmuskaat  
50 g boter

300 ml water of bouillon

1 el bloem

## Bereidingswijze

---

1. Meng het gehakt met het ei, paneermeel, de helft van de ui, mosterd, paprikapoeder, zout, peper en nootmuskaat.
2. Kneed goed en vorm er 4 grote ballen van.
3. Smelt de boter in een braadpan en bak de gehaktballen rondom bruin op middelhoog vuur (8 min).
4. Voeg de rest van de ui toe en fruit kort mee.
5. Giet het water of de bouillon erbij, dek af en laat de ballen zachtjes stoven (30 min).
6. Haal de ballen eruit, meng een beetje bloem met wat koud water en roer dit door de jus om te binden.
7. Laat de jus 2 min doorkoken en serveer de gehaktballen met de jus eroverheen.

---

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