



Frikadeller (Deense platte gehaktballen)

Deense platte gehaktballen van varkens- en kalfsgehakt, mals gebakken in boter. Een echt huis-tuin-en-keukengerecht dat je warm of koud kan eten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Klassiekers

Ingrediënten

500 g gemengd gehakt (varken en kalf)
1 ui, fijngesnipperd
1 ei
3 el bloem
150 ml melk
1 tl zout

Peper

Nootmuskaat

30 g boter om te bakken

Bereidingswijze

1. Doe het gehakt in een kom met de fijngesnipperde ui, het ei, de bloem en de melk. Kruid met zout, peper en een snuf nootmuskaat.
2. Kneed alles goed door tot een smeuge massa en laat 15 minuten rusten in de koelkast.
3. Verhit de boter in een pan op middelhoog vuur.
4. Vorm met een natte eetlepel ovale, platte balletjes en leg ze in de pan.
5. Bak de frikadeller ongeveer 8 minuten per kant goudbruin en gaar.
6. Serveer met gekookte aardappelen en rodekool, of koud op smorrebrod.

Ontdek meer recepten op kookpot.be