

Gehaktballen met jus

Algemeen recept voor gehaktballen. Varieer met de ingrediënten als je andere smaken wilt.

Bereidingstijden: Totaal: 55 minuten; Voorbereiding: 15 minuten; Baktijd: 40 minuten

Hulpmiddelen: Grote mengkom, braadpan

Ingrediënten 12 personen

| | |
|----------------|---------------------|
| 1 kilogram | half om half gehakt |
| 4 stuks | eieren |
| 2 stuks | uien (middelgroot) |
| 6 eetlepels | ketjap |
| 2 theelepels | sambal oelek |
| 1 theelepel | nootmuskaat |
| 1 theelepel | paprikapoeder |
| 140 gram | tomatenpuree |
| 1 theelepel | zout |
| 40 gram | paneermeel |
| 250 gram | roomboter |
| 500 milliliter | runderbouillon |
| 2 stuks | laurierblad |
| 6 stuks | kruidnagels |

Variaties

- Vervang het half om half gehakt door rundergehakt voor stevigere (maar drogere) ballen.
- Lente-ui i.p.v. gewone ui.
- Paneermeel vervangen door 4 beschuiten.
- Paneer de ballen aan de buitenkant.

Voorbereiding

1. Snipper de ui.
2. Maak runderbouillon.

Bereidingswijze

1. Klop de **eieren** los.
2. Voeg de **ui**, **ketjap**, **sambal oelek**, **nootmuskaat**, **paprikapoeder** en de helft van de **tomatenpuree** en **zout** toe aan de eieren.
3. Klop alle goed door elkaar.
4. Voeg de **gehakt** toe en meng alles goed door elkaar (met je handen).
5. Voeg de **paneermeel** toe en meng nogmaals goed door elkaar.
6. Vorm de gehaktballen (120 gram per stuk voor gemiddelde ballen).
7. Verhit de **roomboter** in de braadpan.
8. Bak de gehaktballen rondom bruin.
9. Haal de ballen uit de pan.

10. Voeg de **runderbouillon, laurierbladen, kruidnagels** en de andere helft van de **tomatenpuree** toe en meng goed door elkaar.
11. Doe de ballen terug in de pan.
12. Keer de ballen regelmatig en bak ze gaar in ongeveer 30 minuten.

Extra informatie

- Het gehakt kan je ook wat langwerpiger maken om te gebruiken als broodbeleg.

Bron van het originele recept: Diverse recepten en eigen pogingen.

Bereid: Ja, 24-01-2021