Onze winkel Eext

**Klassieke gehaktballen**

**Ingrediënten:**  
• 500 gr. gehakt  
• 2 sneetjes oud witbrood  
• 4 eetlepels melk, 1 ei  
• versgeraspte nootmuskaat  
• versgemalen peper, zout  
• 2 eetlepels bloem, 50 gr. Boter

**Bereidingswijze:**  
• Korstjes verwijderen van het brood, brood op een bord leggen en melk  
erover sprenkelen.  
• Gehakt in een kom doen en ei erboven breken.  
• Nootmuskaat erboven raspen en op smaak brengen met (2-3 theelepels)  
zout en versgemalen peper.  
• Sneetjes brood uitknijpen en boven het gehakt verkruimelen.  
• Bloem op een plat bord strooien. Gehakt goed doorkneden tot een egale  
massa en in 4 porties verdelen.  
• Tussen natgemaakte handen tot gladde ballen vormen en door de bloem  
wentelen.  
• In een braadpan boter verhitten tot het schuim bijna is weggetrokken.  
• Gehaktballen in de pan leggen en op hoog vuur in 3-4 minuten aanbraden.  
• De ballen steeds met een houten spatel door de pan rollen, zodat ze  
mooi gelijkmatig bruin worden.  
• Voor zachte gehaktballen een scheutje water in de pan doen en het deksel erop leggen.  
• Voor gehaktballen met een krokant korstje het deksel schuin op de pan  
leggen.  
• Ballen op laag vuur in ± 25 minuten zachtjes gaarbakken.  
• Gehaktballen uit de pan nemen en jus maken door de aanbaksels met  
100 ml. water goed los te roeren