Onze winkel Eext

# gehaktballen met krieken

**4 personen**

**Ingrediënten:**

* 500 g gemengd gehakt
* broodkruimels
* 3 eetlepels melk
* 4 eetlepels fijngehakte peterselie
* 2 fijngesnipperde sjalotjes
* 1 ei
* boter
* mespuntje nootmuskaat
* 1 grote pot kersen op sap
* sausbinder

**Bereiding:**

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Klop het ei los en voeg het samen met de broodkruimels, de sjalotsnippers en de gehakte peterselie bij het vlees.
3. Kneed alles goed door elkaar en breng op smaak met nootmuskaat en cayennepeper.
4. Vorm met natte handen ballen van het vlees en leg in een beboterde ovenschaal. Bak ze goudbruin en gaar in 30 à 40 minuten. (U kunt de ballen ook braden in de pan)
5. Giet de kersen in een pan en breng aan de kook. Bind het sap met sausbinder.

Serveer met aardappelpuree.