

Gehaktballetjes met krieken

De gehaktballetjes

Ingrediënten

- 1 kilogram gehakt
- 1 à 2 eitjes
- Paneermeel
- Peper en zout

Bereiding:

- Meng de eitjes onder het gehakt.
- Kruid dit mengsel met peper, zout en muskaatnoot.
- Voeg paneermeel toe totdat het mengsel niet meer kleverig aanvoelt.
- Neem een kleine hoeveelheid van het mengsel en rol de gehaktballetjes.
- Kook de gehaktballetjes in kokend (gezouten) water totdat de ze boven drijven. Hierdoor verwijder je trouwens ook het overtollige vet van het gehakt.
- Nu kan je ze gewoon in een pan met boter of andere vetstof aanbakken. (voorgekookte balletjes hebben minder baktijd nodig)

Variaties:

Gesnipperde uitjes, paprikastukjes, peterselie,... geven een aparte smaak aan je gehaktballetjes.

De krieken

Ingrediënten

- 1 bokaal krieken op stroop
- ½ zakje vanillepudding

Bereiding

- Vang het sap van de krieken op in een pannetje.
- Doe de vanillepudding in een glas en leng aan met water tot een lopende brei (vermijd klontering)
- Breng het sap aan de kook, voeg de brei van vanillepudding toe en laat even doorkoken tot het sap aandikt
- Giet het sap over de krieken en dien samen met de gebakken gehaktballetjes op.