



Naam:

Klas: Datum:

Kruidige gehaktballetjes (per persoon)

Voor de balletjes

- | | |
|--------------------------|---|
| 150g (gemengd) gehakt | 1. Neem het gehakt en doe dit in een mengkom. per persoon |
| Paneermeel | 2. Doe 2 soeplepels paneermeel erbij. |
| 1 ei | 3. Breek 1 ei en meng dit samen onder het gehakt. Kneed met je handen. |
| Peper en zout | 4. Doe 2 snuifjes zout erbij en draai 6 x aan de pepermolen. 5. Meng alles goed door en maak gelijke balletjes zo groot als een pingpongbal. |
| Kookpan met water | 6. Neem een kleine kookpan en vul voor de helft tot $\frac{3}{4}$ met water. Zet op hoog vuur. |
| Kippenbouillon, 1 blokje | 7. Voeg 1 koffielepel (of 1 blokje) kippenbouillon toe. Als het water kookt, leg je de balletjes met een schuimspaan in het kokend water. 8. Laat zeker 5-7 minuten koken tot de balletjes bovendrijven. Schep ze daarna uit met de schuimspaan en leg ze op een bord. |
| Bakboter | 9. Neem een braadpan, smelt een klontje boter (ongeveer 1 soeplepel) tot het lichtbruin wordt. 10. Verminder een beetje het vuur en bak de balletjes aan. Schud af en toe aan de pan zodat ze mooi bruinen rond om rond. |

Vleesjus

- | | |
|---------------------------|--|
| Braadpan van gehaktballen | 1. Vul de braadpan met 2 glaasjes water van de kraan en zet op hoog vuur. |
| Vleesbouillon | 2. Doe 1 vleesbouillonblokje in de pan. Gebruik je losse bouillon, neem dan 1 volle koffielepel. |

Klopper

3. Laat de bouillon smelten in het water en roer met een klopper.

Bindmiddel voor bruine saus

4. Voeg beetje bij beetje bindmiddel toe (kleine koffielepel) tot de saus de gewenste dikte heeft.

5. Leg de balletjes in de saus en laat nog even meewarmen.

6. Serveer samen met de puree 2 balletjes en wat saus per persoon.