



## Gehaktballetjes voor de vleesfondue

*Kleine, goed gekruide gehaktballetjes op maat van de fondue: stevig genoeg om aan de vork te blijven en in enkele minuten gaar in de bouillon of olie.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE    |
|---------------|----------|---------|--------------|
| 20'           | 7'       | 4       | Hoofdgerecht |

### Ingrediënten

- 500 gr gemengd gehakt (rund en varken)
- 1 ei
- 2 el paneermeel
- 1 teentje look, fijngehakt
- 2 el fijngesneden peterselie
- 1 kl paprikapoeder
- 1/2 kl zout
- 1/4 kl zwarte peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Doe het gehakt in een ruime kom. Voeg het ei, paneermeel, look, peterselie, paprikapoeder, zout en peper toe.
- 2.** Meng alles goed met je handen tot een homogeen mengsel, maar kneed niet te lang zodat de balletjes mals blijven.
- 3.** Rol kleine balletjes van ongeveer 2 tot 3 cm doorsnede, ideaal formaat voor de fondue.
- 4.** Leg de balletjes op een bord en laat ze minstens 30 minuten opstijven in de koelkast. Zo blijven ze mooi rond tijdens het fonduen.
- 5.** Laat de balletjes in de hete bouillon of olie van de fondue zakken en gaar ze 5 tot 7 minuten, tot ze volledig doorbakken zijn.

### Tip

Voor extra smaak kan je een beetje geraspte parmezaan of wat fijngesneden ui door het gehakt mengen. Hou de balletjes klein zodat ze gelijkmatig garen.

### Lekker met

Een assortiment koude sausjes, frietjes of stokbrood en frisse salades

### Dranktip

Een stevig glas rode wijn