



Keftedes: Griekse gehaktballetjes

*Kruidige gehaktballetjes met verse munt en oregano, knapperig gebakken in olijfolie.
Heerlijk als hapje, als onderdeel van een meze-tafel of met tzatziki als voorgerecht.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

500 g gemengd gehakt
1 ui, fijngesnipperd
2 teentjes knoflook, geperst
1 ei
50 g paneermeel
2 eetlepels verse munt, fijngehakt
1 koffielepel gedroogde oregano
sap van 1/2 citroen
zout en peper naar smaak

bloem om te bestuiven
olijfolie om in te bakken

Bereidingswijze

1. Meng het gehakt in een ruime kom met de gesnipperde ui, knoflook, het ei, paneermeel, munt, oregano en citroensap. Breng op smaak met zout en peper en kneed tot een samenhangend mengsel.
2. Dek de kom af en laat het gehaktmengsel minstens 30 minuten rusten in de koelkast, zodat de smaken goed intrekken en de balletjes steviger worden.
3. Schep met natte handen telkens een lepel van het mengsel en rol er balletjes van ter grootte van een walnoot. Wentel ze licht door de bloem en klop het overschot eraf.
4. Verhit een royale scheut olijfolie in een brede bakpan op middelhoog vuur.
5. Bak de balletjes in porties zodat de pan niet te vol staat. Bak ze 8 tot 10 minuten rondom goudbruin en gaar, en keer ze regelmatig.
6. Leg de gebakken keftedes kort op keukenpapier om het overtollige vet op te nemen. Dien warm op met een partje citroen.

Tip

Laat het gehaktmengsel voldoende rusten in de koelkast. Dit maakt de balletjes steviger en voorkomt dat ze uit elkaar vallen bij het bakken. Werk met natte handen voor een vlot resultaat.

Lekker met

Tzatziki, pitabrood, een frisse komkommersalade of als onderdeel van een uitgebreide meze-tafel.

Dranktip

Een gekoelde Griekse witte wijn zoals Assyrtiko past uitstekend bij de frisse munt en het citroensap in de keftedes.