

# Gevulde gehaktballen



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

|                    |                          |                   |
|--------------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Groep</b>       | Hoofdgerechten met vlees |                   |
| <b>Seizoen</b>     | Niet seizoengebonden     |                   |
| <b>Keuken</b>      | Nederlands               | <b>Lekker met</b> |
| <b>Beoordeling</b> | Goed                     |                   |

## Ingrediënten

|     |             |                   |
|-----|-------------|-------------------|
| 3   | eetlepel(s) | Parmezaan gemalen |
| 1   | theelepel   | Paprikapoeder     |
| 5   | druppels    | Tabasco           |
| 50  | gram        | Mon Chou          |
| 50  | gram        | Prei              |
| 50  | gram        | Geraspte kaas     |
| 3   | eetlepel(s) | Olijfolie         |
| 1   | eetlepel(s) | Mosterd           |
| 1   | snuf        | Nootmuskaat       |
| 6   | eetlepel(s) | Paneermeel        |
| 2   | stuk        | Eieren            |
| 500 | gram        | Rundergehakt      |

## Vorbereiding

Meng het gehakt met het ei, peper, nootmuskaat, zout, mosterd en paneermeel. Snijd voor de vulling de kaas in piepkleine blokjes. Roer de roomkaas los. Meng de fijngesneden prei, tabasco en paprikapoeder en kaasblokjes door de roomkaas. Verdeel de roomkaas in vier porties. Verdeel het gehaktmengsel in 4 porties. Vorm van iedere portie gehakt 2 platte schijven. Leg het roomkaasmengsel in het midden van een gehaktplak en druk er een tweede plak op. Druk vooral de zijanten goed dicht. Vorm er een mooie dichte, platte bal van. Laat de gehaktballen minimaal 1 uur afgedekt in de koelkast rusten. Klop voor de paneerlaag het ei los. Haal de gehaktballen eerst goed door het losgeklopte ei en dan door het paneermeel met de parmezaanse kaas.

## Bereiding

Verhit de olie in een koekenpan. Bak de gehaktballen op niet al te hoge warmtebron rustig rondom gaar en lichtbruin in ca 20 minuten.

### Wist u dat ...

Lekker met gebakken aardappeltjes of aardappelpuree.