

Gehaktballetjes Kerst

Bereiden in: koekenpan
Voorbereiding: 5 min.
Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- (voor 4 personen):
- Voor de gehaktballen:
- 500 g rundergehakt
- 1 ei
- 50 g paneermeel
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 tl mosterd
- 1 tl gedroogde tijm
- Zout en peper naar smaak
- Voor het cranberryglazuur:
- 100 g cranberrysaus (uit een pot of zelfgemaakt)
- 1 el honing
- 1 el balsamicoazijn
- 1 el boter

Voedingswaarde

-

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Gehaktballetjes Kerst

Bereiding

1. Meng het gehakt met het ei, paneermeel, knoflook, mosterd, tijm, zout en peper. Kneed goed door en vorm kleine gehaktballen (ca. 2-3 cm doorsnede).
2. Verhit een beetje olie of boter in een koekenpan en bak de gehaktballen rondom goudbruin. Zet het vuur lager en laat ze nog 10-12 minuten garen.
3. Cranberryglazuur maken: Smelt de boter in een kleine pan en voeg de cranberrysaus, honing en balsamicoazijn toe. Verwarm zachtjes terwijl u roert tot het een gladde saus wordt.
4. Samenvoegen: Voeg de gehaktballen toe aan de pan met cranberryglazuur en roer goed door, zodat ze volledig bedekt zijn met het glazuur. Laat nog 2-3 minuten zachtjes pruttelen.

Serveren

Leg de gehaktballen op een mooie schaal en garneer met verse peterselie. Serveer als hoofdgerecht met aardappelpuree en groenten of als borrelhap met prikkertjes.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten