



Gehaktballetjes Kerst



Bereiden in: koekenpan

Vorbereiding: 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**

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



**Schansweg 6 - 7481 TK 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.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



**Voor meer recepten ga naar:**

**[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)**