

Gehaktballen (ouderwetse) met jus

Bereidingstijd: 30 minuten

Recept voor: 4 personen

Soort gerecht: bijgerecht

Ingrediënten:

400 gram rundergehakt

2 sjalotten

1 zakje rundvleesjus

1 ei, losgeklopt

3 eetlepels kruidenpaneermeel

3 eetlepels bakken en braad (vloeibaar)



Bereidingswijze:

Snipper de sjalot en meng deze samen met het losgeklopte ei, met het gehakt. Na goed kneden maak je hiervan 4 mooie (iets plat geslagen) ballen van. Verhit het vloeibaar bakvet in een braadpan en bak de gehaktballen aan alle kanten bruin. Leg vervolgens de deksel zo op de pan, dat er wat lucht bij kan en laat de ballen gaar braden binnen 15 minuten. Als dit gelukt is, haal de gehaktballen uit de pan en voeg 2,5 deciliter water toe, samen met het zakje rundvleesjus. Breng het vervolgens al roerend aan de kook en leg je de gehaktballen terug in de pan. Als laatste stap laat je alles 5 minuten op een laag vuur koken.

Tip: Door een sjalot (door de helft of in vieren gesneden) bij de laatste stap toe te voegen en mee te laten koken, kan deze gewoon als groente geserveerd worden! De sjalot heeft dan een zachte en zoete smaak.

