

# Klassieke Gehaktbal (4 stuks)



## Ingredienten

- 500 gr. gehakt
- 2 sneetjes oud witbrood
- 4 eetlepels melk, 1 ei
- versgeraspte nootmuskaat
- versgemalen peper, zout
- 2 eetlepels bloem, 50 gr. boter

## Bereidingswijze

- Korstjes verwijderen van het brood, brood op een bord leggen en melk erover sprenkelen.
- Gehakt in een kom doen en ei erboven breken.
- Nootmuskaat erboven raspen en op smaak brengen met (2-3 theelepels) zout en versgemalen peper.
- Sneetjes brood uitknippen en boven het gehakt verkrumelen.
- Bloem op een plat bord strooien. Gehakt goed doorkneden tot een egale massa en in 4 porties verdelen.
- Tussen natgemaakte handen tot gladde ballen vormen en door de bloem wentelen.
- In een braadpan boter verhitten tot het schuim bijna is weggetrokken.
- Gehaktballen in de pan leggen en op hoog vuur in 3-4 minuten aanbraden.
- De ballen steeds met een houten spatel door de pan rollen, zodat ze mooi gelijkmatig bruin worden.
- Voor zachte gehaktballen een scheutje water in de pan doen en het deksel erop leggen.
- Voor gehaktballen met een krokant korstje het deksel schuin op de pan leggen.
- Ballen op laag vuur in ± 25 minuten zachtjes gaarbakken.
- Gehaktballen uit de pan nemen en jus maken door de aanbaksels met 100 ml. water goed los te roeren.