

Het broodje bal / The meatball bun



De boodschappen

500 gram half om half gehakt
1 vrije uitloop ei
1 uitje, fijn gehakt
4 witte broodjes

1 witte boterham
1 zakje gehaktkruiden met paneermeel
2 eetlepels boter
optioneel: augurken & mosterd

Een in Rotterdam geliefd 'broodje Bal' eet je in de zomer in de stad, aan de waterkant op een terras. Maar 's winters maak je het ook gewoon thuis, in het weekend. Lekker met augurk en een beetje mosterd!

Zo maak je het 'broodje bal'

Leg een witte boterham onderin een grote kom, voeg het gehakt toe en breek er een ei op.

Voeg de kruiden met paneermeel en het fijngehakte uitje toe.

Kneedt alles door elkaar en rol er vier ballen van. Verhit de boter.

Leg de ballen er in, braadt ze rondom bruin en voeg een klein scheutje heet water toe.

Laat de gehaktballen op een laag pitje in +/- 20-25 minuten gaar worden.

Snij alvast de broodjes open en snij de augurken in plakjes.

Snij de gehaktballen in dikke plakken en beleg de broodjes met de plakken gehakt.

Serveer de broodjes bal met mosterd en augurken maar sommige Rotterdammers eten er liever mayonaise bij :) Geniet ervan!

Het broodje bal / The meatball bun



Shopping list

500g minced meat, half and half
1 free range egg
1 onion, chopped finely
4 soft white buns

1 slice of white bread
1 sachet of spices with breadcrumbs
2 tablespoons of butter
optional: pickles & mustard

A popular sandwich in Rotterdam 'Broodje bal' (meatball bun) you eat in the summer in the city, on a waterfront terrace. But in winter you make them just at home, at the weekend. Tasty with pickle and a little mustard!

How to make the 'meatball bun'

Place a slice white bread in a big bowl, add the minced meat and break an egg on top.

Add the spices with bread crumbs and the chopped onion.

Knead until combined then shape four minced meat balls.

Heat the butter then put in the meatballs, cook until brown on all sides.

Add a splash of hot water and allow the meatballs to simmer on low heat for 20 - 25 minutes.

Meanwhile cut the buns open and slice the pickles.

Cut the meatballs into thick slices then place the slices on the buns.

Serve the meatball buns with mustard and pickles but some Dutchies prefer mayonnaise :) Enjoy!