

Ouderwetse gehaktballen / Old fashioned meat balls



Boodschappenlijstje voor 4 personen

500 gram rundergehakt	een kleine shalot, fijn gehakt
1/2 theelepel zeezout	1 vrije uitloop bio-ei, klein
1/4 theelepel zwarte peper	3 beschuiten, verkruimeld
1/4 theelepel nootmuskaat	40 gram boter
1/4 theelepel gemberpoeder	1 sjalot
1/2 theelepel paprikapoeder	200 gram pruimtoomaatjes

Zo maak je oma's gehaktballen

Doe het gehakt in een grote kom en voeg er het zout en het eitje aan toe. Voeg de verschillende kruiden toe en doe de verkruimelde beschuiten er ook bij. Snipper het sjalotje, voeg het toe en als alles in de kom zit kneed je het door elkaar. Is het gehakt te droog doe er een scheutje melk bij, te nat wat beschuikruimels. Verdeel het gehakt in vieren en rol er vier mooie ballen van. Snij alvast de sjalot en halveer de tomaatjes.

Zo braad je de gehaktballen

Laat de boter kleuren, leg de gehaktballen er in en bak ze bruin aan 1 kant. Draai om als ze bruin zijn en bak de sjalot een minuutje mee, tot het zacht is.

Ouderwetse gehaktballen / Old fashioned meat balls

Bak andere kant bruin, voeg de tomaatjes toe en bak ze ook even mee.

Als de gehaktballen aan elke kant mooi bruin zijn doe je er 100 ml koud water bij

Zet het deksel op de pan en zet de pan op het kleinste vuurtje en laat het sudderen.

De gehaktballen zijn gaar na zo'n 20-25 minuten.

Kijk tussendoor of er nog genoeg jus in de pan is, voeg anders een klein beetje water toe!

Ouderwetse gehaktballen / Old fashioned meat balls



Shopping list for 4 people

500g minced beef	a small shallot, finely chopped
1/2 teaspoon sea salt	1 free range organic egg, small
1/4 tsp black pepper	3 rusks, crumbled
1/4 teaspoon of nutmeg	40g butter
1/4 tsp ginger powder	1 shallot
1/2 teaspoon paprika powder	200g plum tomatoes

How to make Gran's meatballs

Place the ground beef in a large bowl and add the salt and egg.

Add the various spices and add the crumbled rusks as well.

Chop the shallot and add it. When everything is in the bowl, knead it together.

If the minced meat is too dry, add a dash of milk, too wet biscuit crumbs.

Divide the minced meat into quarters and roll into four nice balls.

Cut the shallot and halve the tomatoes.

How to fry the meatballs

Let the butter colour, put in the meat balls and fry them until brown on one side.

Then turn the meat balls and fry the onions with them for a minute until soft.

Ouderwetse gehaktballen / Old fashioned meat balls

Brown the other side too and add and fry the tomatoes for a moment.

When the meatballs are nicely browned on both sides, add the 100 ml cold water.

Put the lid on the pan and put the pan on the lowest heat and let the meat balls simmer.

The meatballs are done after about 20-25 minutes of simmering.

Check in between if there is still enough gravy in the pan, otherwise add a little bit of water!