



Recept 1

Annie's Kalfsgehaktbal

Ingrediënten

- **500 gram kalfsgehakt**
- **1 bolletje Mozzarella**
- **Gedroogde tomaatjes**
- **250 gram paneermeel**
- **peper en zout naar behoefte**
- **1 eetlepel paprikapoeder**
- **Bosje peterselie**

Eenvoud siert is een gezegde waar ik mij graag aan vasthoud, zelfs een gewone gehaktbal kan met dit recept een hele speciale worden.

Doe de 500 gram kalfsgehakt in een ruime kom, voeg de paneermeel, de peper, het zout en de paprikapoeder toe. Kneed alles door elkaar, goed stevig, enkele minuten lang. Dit zorgt voor binding en een stevige massa. Snij de zongedroogde tomaatjes in kleine stukjes en voeg ze bij het gehaktmengsel. Kneed dit erdoor. De Mozzarella ook in hele kleine blokjes snijden en dan door het gehaktmengsel kneden. Als laatste voeg je de fijngesneden peterselie door het gehaktmengsel en kneed het tot alles goed vermengd is. Zet het geheel een kwartier in de koelkast en maak er stevige gehaktballen van. Smelt het vet in de pan en schroei de gehaktballen rondom goudbruin. Blus het bakvocht af met wat water en laat de gehaktballen een kwartier sudderen. Serveer de gehaktballen met wat verse peterselie.



Volg ons op facebook

Zomerweg 68a Burgum. Tel. 06-12814812
www.damkalf.nl