

Giorg'io Bollo di Rabbia

Il vero capo cuoco nudo



La Ricetta del Giorno

Gehaktbal

Ingrediënten 4 personen

400 gram gehakt (4 ons halfom, 2 ons halfom met 2 ons rund, 2 ons varken, 1 ons rund en 1 ons kalfs et cetera), 1 groot ei, 1 dl Dijon mosterd, 1 tl sambal, 4 el ketjap manis, 1 kopje paneermeel of twee korstloze in melk geweekte en uitgeknepen sneden witbrood, roomboter en P&Z

Bereiding

Meng ei, mosterd, sambal, ketjap, paneermeel of brood en P&Z door elkaar. Voeg het gehakt toe en prak met een vork tot een geheel. Laat een half uur koelen in de koelkast en vorm mooie ronde balletjes. Smelt de roomboter (evt. met een scheutje olijfolie) en bak de ballen mooi bruin.

U kunt er ook een ui aan toevoegen. Snipper hiervoor een kleine ui en fruit de ui glazig voordat u ze aan het gehaktmengsel toevoegt.

© Giorg'io Bollo di Rabbia 2014