# Bal gehakt

## Benodigdheden voor 4 ballen gehakt:

- 500 gram gehakt (rundergehakt of half om half)
- 1 fijngesnipperde ui
- 1 fijngesneden rode paprika
- 2 tenen knoflook
- 2 eieren
- Half kopje beschuitkruimels
- 125 gram bak- en braadboter
- Peper
- Zout

## Bereiding:

Begin met het kneden van het gehakt. Breek de twee eieren over het gehakt en meng alle ingrediënten er doorheen. Kneed het gehakt totdat alles in het gehaktmengsel is opgenomen. Verdeel het gehakt in 4 gelijke delen.

Draai de delen gehakt net zolang tussen je handen tot er een mooie ronde bal ontstaat zonder zichtbare scheuren.

Neem een hapjespan - of beter nog een echte juspan - en laat de boter erin bruin worden. Braad de ballen gehakt hierin rondom bruin.

Als de ballen rondom mooi bruin gebraden zijn het vuur laag zetten en water in de braadpan gieten. De ballen moeten 3/5e onder staan. Dan het deksel op de pan en de ballen 25 tot 30 minuten laten staan. Draai de ballen tijdens het sudderen af en toe om.

Lekker bij aardappelen en groente of een smakelijke stamppot.

Eet smakelijk!