



Gehacktballetjes

2 personen – bijgerecht / snack

minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g plantaardig gehackt
- 2 el paneermeel
- 1 teentje knoflook
- 1 tl mosterd
- 1 tl milde paprikapoeder
- 2 tl gedroogde oregano

MATERIAAL: airfryer XL

ZO MAAK JE HET:

1. Meng het gehackt met het paneermeel, de knoflook, de mosterd, de paprikapoeder, de oregano en zout en peper naar smaak.
2. Vorm van het gehakt met vochtige handen 12 balletjes.
3. Leg de gehaktballetjes in één laag in de airfryer, bak de balletjes in meerdere batches als dit niet past.
4. Bak de gehaktballetjes op 180 °C in 10 minuten bruin en gaar.
5. Serveer ze warm of laat de gehaktballetjes afkoelen tot kamertemperatuur.

TIP: Serveer de gehaktballetjes met tomatensaus als tapas: verwarm 1 blik tomatenblokjes (400 g) met 2 el olijfolie, 1 geperste teen knoflook en 50 gram zwarte olijven zonder pit. Bestrooi ze met (platte) peterselie.

TIP: Ook lekker met pindasaus, aioli of groene pesto om te dippen.

TIP: Stop in het midden van elk gehaktballetje een klein blokje kaas.

BRON: boodschappen.nl

