**Gehaktbal uit de pan. Uitgebreid.**

**Uit je eigen keukenkastje:**

Bakboter, ei, ui, paneermeel, melk, gehakt kruiden.

**Ingrediënten:**

500 gram gehakt (rund, varkens, gemengd of kip) of vleesvervanger

4 El paneermeel

1 ei

8 g gehakt kruiden

1 ui (als je dat lekker vind door de bal)

80 ml melk

**Tip**: Lekker met groenten en gebakken of gekookte aardappel. En voor je kleintje uiteraard appelmoes bij de bal.

**Bereiding:**

1. Zet de oven aan op 130 graden
2. Snipper de ui.
3. Meng het gehakt met, de kruiden, het ei, de melk, het paneermeel en de ui door elkaar en maak er 5 mooi ballen van.
4. Voeg een scheut bakboter in de hapjespan en bak de bal aan op middelhoog vuur totdat ze een bruin korstje hebben.
5. Schenkt het vet uit de pan en de ballen in de ovenschaal en laat ze 25 min garen.

**Let op:**  Snijd voor je kleintje de bal in hele kleine stukjes.