

Zweedse gehaktballetjes (Köttbullar)

Aantal personen 100 personen

Aantal Personen	100		4 pers
Hoeveelheid			
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 900 gr paneermeel• 1 liter melk• 8 kg mager rundergehakt• Complete bos fijngehakte peterselie• 1 kg fijngehakte ui• 20 ei• 1 eetlepel zout• 1 snuif peper		<ul style="list-style-type: none">• 4 el• ½ dl• 400 gr• 2 el• 50 gr• 1 ei• 1 tl zout

Bereiding

Meng het paneermeel met de melk een schaal en laat ten minste 10 minuten intrekken.

Snij de ui in blokjes en bak de ui in een pan glazig. Voeg het gehakt, de ui, ei, zout en peper toe en meng dit goed door elkaar. Rol hiervan balletjes met een doorsnee van ongeveer 4 centimeter.

Verhit een braadpan en breng de margarine op baktemperatuur. Braadt de gehaktballetjes in de hete margarine in circa 10 minuten rondom bruin en gaar.

Serveertip

Serveren met Roomsaus