

Ingrediënten voor 6 personen

500 gr gehakt (h.o.h) Snuf  
knoflook 1 ei 1 theelepel mosterd  
40 gr paneermeel snuf peper en  
zout snuf paprikapoeder  
1 eetlepel tomatenketchup boter  
om te bakken

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Favoriete gehaktbal

Keer op keer weer heerlijke ballen op tafel.

### Bereidingswijze

Meng het gehakt met het ei, knoflook, mosterd, peper, zout, paprikapoeder, tomatenketchup en paneermeel. Knead dit met je handen goed door elkaar. Voeg eventueel een beetje extra paneermeel toe als het mengsel nog erg nat is. Draai er mooie egale ballen van met je handpalmen, wil je grote ballen maken dan maak je er ongeveer 5 voor kleine balletjes kun je met dit recept ongeveer 20 stuks maken. Zorg dat er weinig of geen naden meer te zien zijn, hierdoor valt hij minder snel uit elkaar. Verhit een beetje boter in een koekenpan of braadpan. Leg de gehaktballen er in en bak eerst op hoog vuur rondom bruin. Zet het vuur daarna lager en bak kleine balletjes ca 10 minuten en grote ballen 20 minuten.