

Ingrediënten voor 8 personen

1 ui 2 sneetjes oud brood melk 3 teentjes knoflook 1 citroen 1 ei 2 theel. oregano 750 g rundergehakt zout en peper olijfolie Voor de saus: 2 eieren sap van 1 citroen 30 g boter 2 eetl. bloem 1/4 l vleesbouillon 2 eetl. fijngehakte peterselie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Grieks
Smaak: Hartig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Griekse Gehaktballetjes

Met heerlijke citroen-eiersaus

Vorbereiding

Snipper de gepelde ui. Snijd de korsten van het brood en week het in de melk. Snipper de knoflook fijn. Snijd de citroen in plakjes.

Bereidingswijze

Knijp het brood uit en meng het samen met de knoflook, het ei, de oregano en gesnipperde ui door het gehakt. Breng op smaak met zout en peper. Maak er balletjes ter grootte van een pingpongbal van. Bak de balletjes in olijfolie op een niet te hoog vuur in ongeveer 20 minuten rondom bruin en gaar. Verwarm de bouillon om te gebruiken voor de citroensaus. De saus: Klop de eieren los met het citroensap. Smelt de boter in een pan, roer de bloem erdoor en roer enkele minuten. Giet langzaam bijna alle warme bouillon beetje bij beetje in de pan en blijf roeren tot er een gebonden saus ontstaat. Voeg de rest van de bouillon toe aan het eimengsel en klop dit door de gebonden saus, die nu niet meer mag koken. Giet deze warme saus over de gehaktballetjes.

Serveertips

Garneer met fijngehakte peterselie en plakjes citroen. Tip: Heerlijk met rijst en tomatensalade.