

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de gehaktbal: 500 gr gehakt  
100 gr paneermeel 1 ei 1 ui 1 eetl  
mosterd zout en peper  
paprikapoeder nootmuskaat  
gemberpoeder boter Voor de jus:  
braadvocht 1 eetl. tomatenpuree  
1 theekopje bouillon iets  
aangemaakte maizena

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Hartig  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee

## Gehaktbal met jus

We zouden bijna vergeten hoe het moet....

### Bereidingswijze

Snij de ui in kleine stukjes. Meng de ui, gehakt, mosterd, zout, peper, kruiden, paneermeel en ei door elkaar tot een stevige massa. Mocht het te droog zijn, voeg dan iets (koffie)melk toe. Als het te nat is, voeg dan wat paneermeel toe. Draai er plat-ronde ballen van. Bak deze in de boter mooi bruin. Laat ongeveer 20 minuten doorgaren met deksel (half) op de pan. Haal het vlees uit de pan. Voeg de tomatenpuree aan het braadvocht toe. Verhit dit goed opdat de zure smaak verdwijnt. Voeg daarna de bouillon toe en bind het iets met de maizena. Leg de ballen terug in de jus en laat deze nog even doorwarmen.