


Frikandel Home Made



 Bereiden in: frituurpan,
braadpan

 Voorbereiding: 30 min.

 Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 500 gram varkensvlees zoals: procureur, hamlappen, karbonade, varkensgehakt
- 1 theelepel= gemiddeld 3 gram
- 5 gram zout
- 3 gram peper
- 3 gram piment
- 3 gram nootmuskaat
- 3 gram uienpoeder (gepureerde ui kan ook)
- in melk geweekt brood, maximaal 150 gram
- 75 ml slagroom

image not found

[https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New logo-samen-een-koe-kopen.png](https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New%20logo-samen-een-koe-kopen.png)

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Frikandel Home Made

Bereiding

Voor het maken van dit recept is een keukenmachine erg makkelijk.

- 1 Maakt u eerst het vleesdeeg, door alle ingrediënten in een keukenmachine flink te mengen. Het iets (in melk/water) geweekte brood ook toevoegen. Mooie egale massa van maken.
- 2 Daarna rolt u hiervan de 'frikandellen pijpjes'. Ieder pijpje direct na het rollen in heet water leggen en daar 10 min. in laten garen en stijf worden.
- 3 Vervolgens de pijpjes uit het water halen, laten drogen en wanneer u er klaar voor bent kunt u ze gaan bakken, frituren en roosteren, net wat u wilt. Lekker toch!

Serveren

Serveer met een lekkere salade of ambachtelijk gemaakte sauzen VanOnzeBoer

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten