


# Gehaktbal met een eitje



 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 45 min.

 Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 5 kleine eieren
- 500 gr gehakt
- 3 eetlepels paneermeel
- 1 theelepel mosterd
- Snuf knoflookpoeder
- peper en zout
- 1 eetlepel ketchup
- 1 bord bloem
- 1 bord paneermeel

## Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)

# Gehaktbal met een eitje



## Bereiding

- 1 Kook 4 eieren gaar in ongeveer 6 minuten en laat daarna schrikken in koud water en afkoelen.
- 2 Meng het gehakt met de mosterd, knoflook, paneermeel, peper en zout. Verdeel in 4 ballen en druk deze plat of rol plat met een deegroller met wat folie er tussen.
- 3 Pel de eieren dan voorzichtig en rol ze in een plak gehakt. Dit vouwt u netjes om uw eieren heen zonder al te hard te drukken want u wilt natuurlijk niet dat het ei al knapt voor het geheel gebakken is.  
3a. Het ei niet door de gehakt maar u kookt het ei en rolt het daarna in de plat gerolde in de gehakt.
- 4 Verwarm een frituurpan of pan met zonnebloemolie op 170 graden en frituur de ballen ca 5 minuten. Doe de pan niet te vol. u kunt ze ook eventueel in de oven bakken 30 minuten op 180 graden.
- 5 Vervolgens frituurt u de Schotse eieren in hete olie tot ze goudbruin zijn. Laat ze voor de zekerheid nog even nagaren in een voorverwarmde oven. Dan weet je zeker dat het gehakt mooi gaar is.

Dan komt natuurlijk het moment dat u de Schotse eieren opensnijdt. Als alles goed is gegaan heb je nog een mooi zacht gekookt eitje in het midden van je gehaktbal zitten.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)