


# Gehaktballen met munt

 Bereiden in: koekenpan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 400 gram rundergehakt
- 1 bosje munt (fijngesneden)
- 1 tl komijnpoeder
- 4 eetl. paneermeel
- 1 ei
- 100 gram feta
- 2 eetlepels olijfolie

## 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)

A close-up photograph of a dark wooden bowl filled with several golden-brown, round meatballs. The meatballs are garnished with fresh green mint leaves and finely chopped green herbs. The background is softly blurred, showing more greenery.

# Gehaktballen met munt

## Bereiding

- 1 Kneed het gehakt met een handje munt, het komijnpoeder en peper.
- 2 Roer vervolgens het paneermeel en ei door het mengsel en verbrokkel de feta erdoor.
- 3 Rol met vochtige handen kleine balletjes van het gehaktmengsel.
- 4 Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de balletjes in circa 8 minuten rondom goudbruin en gaar.
- 5 Serveer de gehaktballetjes op een schaalje met wat extra fijngehakte munt.

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)