



Bijgerechten

Gehaktballetjes van everzwijn

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram everzwijngehakt
1 eetlepel piment d'Espelette
40 gram paneermeel
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)
2 eetlepels munt (fijngehakt)
2 sjalotten (gesnipperd)
1 ei
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Bak de sjalotten glazig in boter. Schep, samen met de peterselie, de munt en de piment d'Espelette onder het gehakt. Voeg het ei en het paneermeel toe en schep goed om. Kruid met peper en zout.

Rol balletjes van het gehakt en gaar ze in de [bouillon](#).

Tip:

Geen everzwijngehakt gevonden in onze winkels? Kies dan voor everzwijnstoofvlees, snijd of hak het fijn, en draai je eigen balletjes!

