



Hapjes
Bijgerechten

Gehakt-lolly's

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel basilicumblaadjes (gehakt)
1 eetlepel muntblaadjes (gehakt)
1 eetlepel provençaalse kruiden
600 gram gehakt (gemengd, varkens-kalfsgehakt)
2 lente-uitjes (fijngehakt)
3 eetlepels paneermeel
1 lookteentje (geperst)
1 ei
arachideolie
peper
zout

Bereidingswijze

Meng het gehakt met de knoflook, lente-ui, ei en paneermeel tot een egaal mengsel. Kruid met peper en zout .

Verdeel het gehakt in 2 porties. Meng onder één portie de basilicum en de munt. Meng onder een andere portie de Provençaalse kruiden.

Rol balletjes van elke portie en spies de balletjes per twee aan houten stokjes. Bestrijk het gehakt met olie en rooster de spiesjes op de barbecue.

Tip: Lekker met een salade van komkommer, munt en feta! Als finishing touch bedruppel je deze met een dressing van yoghurt, limoensap en peper & zout.

Keukenbenodigdheden

Satéprikker

