**Gehaktbal uit de pan. Snel, makkelijk en budget.**

**Uit je eigen keukenkastje:**

Bakboter, ei, ui, beschuit of paneermeel, gehakt kruiden.

**Ingrediënten:**

500 gram gehakt (rund, varkens, gemengd of kip) of vleesvervanger

2 beschuitjes of paneermeel

1 ei

8 g gehakt kruiden

1 ui (als je dat lekker vind door de bal)

**Tip**: Lekker met groenten en gebakken of gekookte aardappel. En voor je kleintje uiteraard appelmoes bij de bal.

**Bereiding:**

1. Snipper de ui en maak de beschuitjes helemaal fijn met je handen (totdat het fijne kruimels zijn).
2. Meng het gehakt met, de kruiden, het ei, het beschuit en de ui door elkaar en maak een mooi bal.
3. Voeg een scheut bakboter in de hapjespan en bak de bal aan op middelhoog vuur en zet het vervolgens zachter. en laat de bal in ca. 25 min gaar worden.
4. Keer de bal regelmatig om.

**Let op:**  Snijd voor je kleintje de bal in hele kleine stukjes.