

# Griekse gehaktballetjes met citroeneiersaus

## Ingrediënten

- 1 ui
- 2 sneetjes brood
- melk
- 3 teentjes knoflook
- 1 citroen
- 3 eieren
- 2 theelepels oregano
- 750 gram rundergehakt
- zout en peper
- olijfolie
- sap van 1 citroen
- 30 gram boter
- 2 eetlepels bloem
- 250 milliliter vleesbouillon
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie

## Werkwijze

1. Snipper de ui; snijd de korsten van het brood en week het in de melk. Snipper de knoflook fijn. Snijd de citroen in partjes.

2. Knijp het brood uit en meng het met de knoflook, 1 ei, de oregano en de gesnipperde ui door het gehakt. Breng op smaak met zout en peper. Maak er kleine balletjes van en bak de balletjes in de olijfolie op een niet te hoog vuur in ongeveer 20 minuten bruin en gaar.
3. Verwarm de bouillon. Klop de 2 eieren los met het citroensap. Smelt de boter in een pan, roer de bloem erdoor en roer enkele minuten. Giet langzaam bijna alle warme bouillon beetje bij beetje in de pan en blijf roeren tot er een gebonden saus ontstaat. Voeg de rest van de bouillon toe aan het eimengsel en klop dit door de gebonden saus, die nu niet meer mag koken.
4. Giet de warme saus over de gehaktballetjes. Garneer met fijngehakte peterselie en plakjes citroen.