

Rundergehaktballetjes met bieslooksaus

Ingrediënten

- 600 gram rundergehakt
- 6 eetlepels tapenade
- 2 eieren
- paneermeel
- zout en peper
- olijfolie
- 1 Griekse yoghurt
- augurkennat
- 1 augurk
- 1 bos bieslook
- knoflook

Werkwijze

1. Meng het gehakt met de tapenade en het ei. Voeg paneermeel toe om een stevige massa te krijgen. Voeg peper en zout toe en laat minimaal 15 minuten rusten.
2. Rol van het mengsel 40 balletjes, rol deze door wat paneermeel en bak ze rondom bruin in wat olijfolie. Serveer met prikkertjes en de saus:
3. Hak de augurk fijn, roer dit door de yoghurt. Voeg de fijngesneden bieslook en de knoflook toe.
4. Voeg het augurkennat toe en roer goed door.