

# Gehaktballetjes met peper en mosterd

## Ingrediënten

- 1 ei
- 60 milliliter rode wijn
- 60 gram paneermeel
- 2 eetlepels mosterd
- 2 fijngesneden sjalotjes
- 2 fijngesneden knoflookteentjes
- 2 eetlepels kappertjes
- 1 eetlepel verse thijm
- 600 gram gehakt
- zout
- 3 eetlepels peperkorrels
- olijfolie

## Werkwijze

1. Verwarm de oven op 230 graden Celsius. Bedek een plaat met aluminiumfolie en bestuif deze met olie.
2. Meng ei, wijn, 30 gram paneermeel, mosterd, sjalot, knoflook, kappertjes en thijm. Voeg gehakt en zout toe. Maak ballen van 4 centimeter.
3. Meng 30 gram paneermeel met de peperkorrels. Rol de ballen door de paneermeel.
4. Leg de ballen op de plaat, bestuif ze met olie en bak ze in een kwartier gaar.