

Aperitiefhapje

Ingrediënten 10 p

- 500 g gehakt (gemengd)
 - 2 el [pijnboompitten](#)
 - 2 el [koriander \(vers\)](#)
 - peper
 - zout
 - 1 el paneermeel
 - 1 ei
-
- 2 [lente-uitjes](#)

voor het sausje

- 3 el yoghurt
 - 3 el mayonaise
 - peper
 - zout
-
- 1 teen [look](#)

Bereiding

1. Rooster de pijnboompitten in een droge pan. Hak ze daarna eventueel wat kleiner.
2. Meng het gehakt met de geroosterde pijnboompitten, 1 eitje, 2 eetlepels grofgesneden verse koriander, 2 fijngesneden lente-uitjes en paneermeel. Kruid met peper en zout. Meng tot een stevig gehakt. Tip: te vochtig? Voeg wat paneermeel toe.
3. Rol tot kleine balletjes.
4. Verhit olie in een pan. Bak de balletjes gaar.
5. Laat even uitlekken op keukenpapier.
6. Meng voor het sausje mayonaise met yoghurt en een geplet teentje look. Kruid met peper en zout.
7. Serveer de gehaktballetjes met het sausje.

•