

# Gehaktballen van Restaurant De Librije



Annemiek

20 januari 2013



Dit zijn de lekkerste gehaktballen van de hele wereld. Of in ieder geval, de lekkerste die ik tot nu toe proefde. Het recept is afkomstig van driesterrenrestaurant **De Librije** in Zwolle waar ze om vijf uur 's middags met z'n allen eerst gezamenlijk eten voor de gekte losbarst. Het recept is verrassend simpel.

De gehaktballen worden eerst krachtig aangebraden voor een mooi goudbruin korstje en vervolgens heel zachtjes gegaard in krachtige vleesfond. De fond vormt tevens een heerlijke jus voor over je aardappel of groente. De gehaktballen zijn super sappig en mals, maar toch ook lekker stevig.

## Ingrediënten (voor 4 grote gehaktballen)

- 400 gram rundergehakt
- 2 eetlepels ketjap manis
- 2 eetlepels grove mosterd
- 1 tl cayennepeper
- 2 kleine eieren
- 80 g paneermeel
- 3 el roomboter
- 1 pot vleesfond (380 ml) of zelfgemaakte fond

Direct in je mandje bij:



## Bereiding

Meng alle ingrediënten (behalve de boter en de vleesfond) en kneed het gehakt met de hand tot alles goed gemengd is.



Verdeel het in 2 porties en draai er ballen van. Laat de ballen afgedekt 30 minuten rusten in de koelkast.



Verhit de boter in een braadpan en braad de ballen hierin rondom bruin aan.



Schenk de fond erbij en laat de ballen onder af en toe keren, met de deksel schuin op de pan, in 45 minuten op laag vuur gaar worden.



Lekker met wat **gewokte spruiten** en een gekookte aardappel.



Eet smakelijk!

## Tip

Heb je een gehaktbal over? Maak dan de **Mieks Special: broodje bal!**

[Herfstrecepten](#), [Seizoenen](#), [Wereldgerecht](#), [Winterrecepten](#), [Hollandse recepten](#), [Mannenvoer](#), [Hoofdgerecht](#), [Vleesrecepten](#)