

ingrediënten (4 personen)



- 4 hardgekookte eieren
- 500 gr. gehakt.

voor het paneren

- 1 ei
- 2 a 3 eetlepels paneermeel

frituurpan om te bakken.

Bereiden

Dompel de hardgekookte eieren in koud water en kraak de schil om te voorkomen dat er een donkere rand rond de dooier ontstaat. Pel de eieren. Verdeel het gehakt in vieren en maak er op een met bloem bestoven plank ovale plakken van. Wikkel het gehakt om de eieren. Rol ze door het los geklopte ei en vervolgens door het paneermeel. Controleer de temperatuur van de frituur pan. Doe de eieren in de pan en bak ze in ca 8 a 10 minuten gelijkmatig bruin. Leg de eieren op een goed ingevet bakblik in de oven en bestrijk met wat olie. De baktijd is ongeveer 40 minuten in een warme oven van 190 graden. Serveren met groenten, koud en met sla.