

Ingrediënten (4 personen)

- 350 gram rundergehakt
- 2 kleine eieren
- 1 middelgrote zeer fijn gesnipperde ui
- 5 oudbakken bruine boterhammen zonder korst
- peper uit de molen
- mespunt kruidnagel poeder
- mespunt nootmuskaat
- zout
- 1 gekookte geschilde rode biet
- 1 kleine gepelde ui
- 5 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels citroensap of azijn
- worcestersaus
- 1 klein gewassen en gedroogd klein krop IJsbergsla
- 2 eetlepels bloem
- witte basterdsuiker

Bereiding.

Doe het gehakt in een kom. Verwarm de boter en fruit daarin de ui glazig. Schep de ui bij het gehakt en verbrokkel daarna het brood hierbij. Breek de eieren in de kom, roer er een beetje water of melk door, zodat er een smeugig maar toch stevig mengsel ontstaat. Voeg de peper, het kruidnagel poeder en de nootmuskaat toe en het zout naar smaak en zet de kom afgedekt een poosje in de koelkast. Snijd de biet in plakjes van 1 cm dikte en verdeel deze in kleine blokjes. Rasp hierop het kleine uitje. Klop de olie met het citroensap door de blokjes rode biet met ui en besprenkel de rest van het sausje over de sla. Verdeel het gehakt in 8 even grote porties, wentel deze door de bloem en rol er balletjes van.

Verwarm het frituurvet.

Maak ondertussen van de IJsbergsla 8 nestjes in een diepe schaal. Proef de bietensalade en voeg naar smaak peper, suiker en worcestersaus toe. Laat de gehaktballetjes in de frituur door en door gaar worden en mooi van kleur. Laat goed uitlekken en leg de balletjes even op keukenpapier. Verdeel de bietensalade over de sla nestjes en leg in elk daarvan een vlees balletje.

Heerlijk met een groene salade en tomaten.