



ingrediënten (voor 4 of 5 personen)

- 2 hardgekookte eieren
- 1 pond rundergehakt
- 2 a 3 grote uien
- 1 teen knoflook
- 2 doosjes champignons
- 3 kruidnagels
- 2 blaadjes laurier
- evt. peper en zout
- ketjap of worcestersaus naar smaak
- 1 groot blik tomatenpuree

Bereiding.

De uien en knoflook fruiten in boter, de champignons even meebakken, daarna de tomatenpuree erbij en met de kruiden, zout peper en de ketjap of worcestersaus op smaak brengen. Heet water erbij doen en de saus laten pruttelen. Van het gehakt de balletjes maken ter grote van een half ei.

Gehakt in de saus mee laten sudderen tot ze gaar zijn. Op het aller laats de schijfjes ei in de pan doen en eventueel de saus een beetje binden met maizena.

Lekker op boterhammen of met stokbrood.