



Ingrediënten

- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 snee witbrood zonde korst
- 800 gram rundergehakt
- 5 eetlepels olijfolie
- 1 1/2 theelepel oregano (gedroogde)
- 1 eetlepel versgehakte peterselie
- 1 citroen

Bereiding

Ui en knoflook pellen en snipperen. Wittebrood in water of melk weken.

Gehakt vermengen met ui, zout en peper, 2 eetlepels olijfolie, oregano en peterselie.

Wittebrood uitknijpen en door het gehakt mengen en afgedekt in de koelkast 30 minuten laten rusten. Van het gehakt kleine balletjes draaien. Met de rest van de olijfolie bestrijken en op het rooster leggen. Balletjes aan alle kanten bruin laten worden. Regelmatig omdraaien. (Prik ze aan een spiesje, gaat nog beter met keren) Dit duurt ongeveer 15 minuten. Serveer 2 balletjes op een prikker met een partje citroen er tussen.