Keftedakia (griekse gehaktballetjes)

Keftedakia oftewel griekse gehaktballetjes staan bij ons zeer regelmatig op het menu. Als we eters krijgen en ik maak een griekse mezes tafel (tapas op z’n grieks) dan ontbreken deze nooit. Juist door de toevoeging van de ouzo krijgt het gehakt een lekkere zomerse geur en waan je je op een terrasje in Griekenland.

De bereidingstijd is maar heel kort, de oven doet de rest, hierdoor blijven de balletjes ook heerlijk sappig.

Voor: 20-24 balletjes

Bereidingstijd: ong. 30-40 minuten

Ingrediënten

- 1/2 kilo gehakt (welk soort laat ik aan jou over)
- 2 a 3 uien
- 1 ei
- 1,5 theelepel zout
- 1 theelepel peper
- 2 eetlepels oregano
- 1eetlepel munt
- 2 eetlepels peterselie
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels ouzo
- 1 theelepel suiker
- Paneermeel (meestal gebruik in ongeveer 4-5 eetlepels – beetje afhankelijk van het soort gehakt)
- Bloem

- Boter of olie om te bakken

Bereiding

Rasp de uien fijn (of doe ze in een keukenmachine met een snijmes en snij ze snel in kleine stukjes)

Doe het gehakt in een grote kom en voeg hierbij de uien, zout, peper, oregano, munt, peterselie, olijfolie, ei, ouzo en suiker. Kneed alles goed door elkaar. Voeg naar behoefte de paneermeel toe.

Verhit wat olie of bakboter in een pan, zet de pan op halfhoog vuur.

Rol kleine balletjes, rol deze door de bloem en leg een paar balletjes in de pan.

Als ze in de pan leggen, druk ik ze wat platter met de achterkant van een lepel, dan bakken ze wat eenvoudiger, maar wil je echte ronde balletjes, laat dit dan achterwege.

Bak beide zijden kort bruin.

Verwarm ondertussen de oven op 180 graden. Leg alle kort aangebakken balletjes op een bakplaat met bakpapier en schuif deze met de balletjes voor ongeveer 20 minuten in de oven.



Lekker voor een hapjestafel, maar ook zalig bij een pastaschotel met rode pastasaus.