

# croma mini masterclass

## Spiekbriefje

### Gehaktballen

#### Wat heb je nodig?

Croma voor Bakken en Braden (rode dop)

Ga uit van circa 150 gram per persoon

50 ml melk

1 ei

2 sneetjes witbrood

1 grote eetlepel gehaktkruiden

Peper & zout

Vleestang

Pan met anti-aanbaklaag

Kom om het gehakt in te kneden



---

#### Volg deze stappen en zet het perfecte stukje vlees op tafel!

- Haal het gehakt een kwartier voor het bakken uit de koelkast
- Mix in een kom de melk met het brood en prak het tot een mengsel
- Meng het gehakt met broodmengsel, het ei en de kruiden
- Kneed het gehakt met je handen en draai 4 mooie ballen
- Laat de gehaktballen een half uurtje opstijven in de koelkast
- Zet een pan op het vuur en leg, zodra de Croma bruin is, de gehaktballen voorzichtig met een vleestang in de pan
- Bak de gehaktballen op hoog vuur om en om bruin
- Draai het vuur laag en leg een deksel voor 3/4 op de pan. Bak de ballen vervolgens in 15 tot 20 minuten gaar



Vlees bak je in Croma.