

# Gehaktballetjes met verse tuinkruiden

4 personen

20 minuten

Altijd een succes! Zelfgemaakte gehaktballetjes van het beste gehakt dat er is: dat van je Keurslager natuurlijk! In deze versie boordevol verse kruiden, heerlijk met een frisse yoghurtsaus!

## INGREDIËNTEN:

- 400 gram gehakt
- bussel verse bieslook
- bussel verse peterselie
- 1 rode ui
- peper en zout
- olijfolie



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

## BEREIDING:

1. Snipper de de ui, de bieslook en de peterselie fijn en doe in een grote mengkom.
2. Was je handen, voeg het gehakt toe en kruid met peper en zout. Meng alles.
3. Rol de balletjes en bak ze in olijfolie.

## Smakelijk!