



## HERTENGEHAKTBALLEN GEVULD MET GEITENKAAS

## R E C E P T

### *Ingrediënten*

400 gram hertengehakt  
1 ui  
1 ei  
25 gram bloem  
1 theelepel verse munt  
1 teentje knoflook  
100 gram geitenkaas  
boter  
peper  
zout

### *Bereidingswijze*

Fruit de gesnipperde ui in wat boter en laat het vervolgens afkoelen  
Meng het gehakt met de ui, het ei, de bloem, de munt en peper en zout naar smaak  
Snij de kaas in vier stukken en vorm om elk stuk kaas een gehaktbal  
Zet de gehaktballen een uur in de koelkast zodat de smaak goed in kan trekken  
Verhit boter in een pan en bak de gehaktballen rondom bruin,  
laat ze daarna onder af en toe keren nog 20 minuten sudderen

*Aantal personen:* 4

*Tip:* Kan ook prima als snack wanneer je kleine gehaktballetjes maakt