

Keftedes

Nodig:

2 sneden (wit of lichtbruin) brood – 500g lams/rundgehakt – 1 geraspte ui – 2 tl gedroogde tijm – 2 tl gedroogde oregano – 3 el gehakte peterselie – 1 losgeklopt ei – zout/peper – partjes citroen

Week de sneden brood 10 minuten in water en knijp ze uit. Roer brood, gehakt, ui, kruiden, ei, peper en zout door elkaar. Goed kneden. Rol balletjes ter grootte van een walnoot en wentel ze door de bloem. Bak ze in hete olijfolie bruin en gaar. Bestrooi voor het opdienen met peterselie en geef partjes citroen erbij.