**Gegrilleerde Gehaktballetjes**

Keftédes Skáras

Deze geroosterde, met oregano gekruide gehaktballetjes smaken voortreffelijk als voorgerecht of onderdeel van de maaltijd.

**Ingrediënten:**

2 uien

2 teentjes knoflook

1 snee wittebrood zonder korst

800g rundergehakt

zout

peper

5 el olijfolie

1 el vers gehakte of 1½ tl gedroogde oregano

1 el vers gehakte peterselie

1 citroen

Rusttijd: 30 minuten

Grilleertijd: 15 minuten

**Bereidingswijze:**

Ui en knoflook pellen en snipperen. Wittebrood in water of melk weken.

Gehakt vermengen met ui, zout en peper, 2 eetlepels olijfolie, oregano

en peterselie. Wittebrood uitknijpen en door het gehakt mengen en afgedekt 30 minuten in de koelkast laten rusten. Van het gehakt kleine balletjes vormen. Met de rest van de olijfolie bestrijken en op het rooster van een voorverwarmde grill leggen. Balletjes aan alle kanten bruin roosteren. Regelmatig omdraaien. Dit duurt ongeveer 15 minuten.

Serveren met in partjes gesneden citroen.