**Gehaktballetjes**

Keftédes

Deze heerlijke gehaktballetjes kunnen heet of koud worden geserveerd.

In plaats van wittebrood kunt u ook 3 eetlepels paneermeel gebruiken.

**Ingrediënten:**

2 sneden wittebrood zonder korst

2 uien

800g gehakt

2 el vers gehakte peterselie

1 tl vers gehakte of ½ tl gedroogde munt

1 el citroensap of ouzo

2 eieren

1 el olijfolie

zout

peper

olijfolie voor het frituren

4-5 el bloem

Bereidingstijd: ong. 25 minuten

Rusttijd: 30 minuten

**Bereidingswijze:**

Wittebrood in stukjes verdelen en in water weken. Ui pellen en snipperen.

Gehakt vermengen met ui, peterselie, munt, citroensap of ouzo, de losgeklopte eieren en olijfolie. Wittebrood uitknijpen en door het

gehakt mengen. Op smaak brengen met zout en peper. De farce afgedekt

30 minuten in de koelkast laten rusten. De olie verhitten in een frituurpan. Van de farce kleine balletjes vormen en ze door bloem wentelen. Balletjes aan alle kanten bruinbakken.