

Polpette fantasia

Vleesballetjes

Hoofdgerecht

Calorieën per portie : 430 Kcal

Bereidingstijd : 40 mn

Ingrediënten voor 4 personen :

- 300 g kalfsvlees
- 300 g vers worstvlees
- 2 eieren
- 2 koffielepels rozijnen
- 2 koffielepels pijnboompitten
- Carapelli Extra Vierge olijfolie
- 6 koffielepels paneermeel
- Zout, peper
- 2 citroenen als versiering
- Peterselie als versiering
- Frituurolie

Bereiding :

- 1** Laat de rozijnen weken in een halve tas warm water.
Doe een lepel Carapelli Extra Vierge olijfolie in een antikleefpan en bak hierin het worstvlees. Voeg het in stukjes gesneden kalfsvlees toe en laat gedurende 5 tot 6 minuten bakken op een hoog vuur. Roer regelmatig.
- 2** Doe het mengsel in de keukenmachine, voeg de eieren toe, een koffielepel paneermeel, de pijnboompitten en de uitgelekte rozijnen. Breng op smaak met peper en zout. Meng tot u een homogene pasta bekomt.
Maak balletjes van 4-5 cm diameter en rol ze in de rest van het paneermeel.
- 3** Bak de vleesballetjes in een pan met frituurolie en bak ze. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze warm, gegarneerd met peterselie en schijfjes citroen.

Tip :

Om een lichtere smaak te bekomen, kunt u de balletjes bereiden met de helft van de hoeveelheid kalfsvlees met evenveel kippenfilet.

krediet : © LUXURY GROUP CORPORATE SRL

