



GRK

Ingrediënten

65 g GRK Griekse gehaktkruiden
125 ml water
500 g gehakt
1 el olijfolie
300 g GRK tomatensaus

Bereiden

Griekse gehaktballetjes in tomatensaus | 4 personen

Meng 65 g mix voor keftedakia met 125 ml water. Voeg 500 g gehakt en 1 eetlepel olijfolie toe aan het mengsel en mix het geheel met de hand. Kneed de ballen in de gewenste vorm. Verhit olie in een hapjespan en bak hierin de gehaktballetjes ongeveer 4 min op hoog vuur rondom bruin. Schenk de tomatensaus erbij en breng aan de kook. Zet het vuur laag en stook de gehaktballetjes in ongeveer 15 minuten gaar.

Serveertip: lekker met risoni, verse basilicum en feta kaas.

Eet smakelijk - Kali oreksi!



Variatietip

Lekker met GRKse tomatensaus en Risoni.