

## Krokante Gehaktballen met Kaas en Volkoren Paneermeel



### *Heerlijk krokante gehaktballen – zonder frituur!*

Deze gehaktballen hebben een knapperige buitenkant en een smeùige, hartige vulling dankzij de combinatie van kaas en kruiden. Door ze te paneren met grof volkoren paneermeel krijgen ze een extra knapperige korst. Je kunt ze bakken in de pan, een combinatie van pan en oven gebruiken, of bereiden op de kamado voor een unieke rokerige smaak en een krokante korst. Dit recept biedt twee opties voor het paneren: met of zonder bloem, zodat je kunt kiezen wat het beste bij je past.

### **Benodigdheden**

- **Mengkom**
- **Schaaltjes** of diepe borden voor paneren
- **Pan of ovenbestendige pan**
- **Keukenpapier**

### **Extra voor de kamado**

- **Kamado** met hittedek of platesetter (indirecte warmte)
- **Gietijzeren rooster of bakplaat** voor optimale warmteverdeling
- **Rookhout (optioneel, bijv. kersen- of appelhout)** voor extra smaak
- **Kernthermometer** (voor optimale garing, ideaal als je grotere gehaktballen maakt)
- **Kwastje voor olijfolie of gesmolten boter** (voor extra krokante korst)
- **Tang of spatel** om de gehaktballen voorzichtig te draaien

## Ingrediënten (voor ca. 4 personen)

### Voor de gehaktballen:

- 500 g rundergehakt (of half-om-half voor een zachtere textuur)
- 1 ei
- 50 g fijn paneermeel (voor binding in het gehakt)
- 50 g geraspte kaas (Parmezaan, oude kaas of cheddar)
- 1 sjalotje fijn gesneden
- 1 tl mosterd
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl uienpoeder
- Zout en peper naar smaak
- 2 el melk of room (optioneel voor extra smeugheid)

### Voor de krokante buitenkant:

- **Optie 1: met tarwebloem patent**
  - Tarwebloem patent (voor het paneren)
  - 1 extra ei (voor het paneren)
  - Grof volkoren paneermeel (voor een extra knapperige korst)
- **Optie 2: zonder bloem**
  - 1 extra ei (voor het paneren)
  - Grof volkoren paneermeel
- Olie of boter (voor het bakken)

## Vorbereiding

### Maak het gehaktmengsel

Meng het gehakt met het ei, fijn paneermeel, geraspte kaas, mosterd, sjalotje, kruiden en eventueel melk of room. Knead goed door tot alle ingrediënten gelijkmatig verdeeld zijn. Laat het mengsel **15-30 minuten rusten** in de koelkast zodat de smaken zich goed ontwikkelen en de structuur steviger wordt.

### Vorm de gehaktballen

Rol kleine gehaktballen (ongeveer ter grootte van een pingpongbal). **Tip:** Voor extra smeugheid kun je een klein blokje kaas in het midden van elke bal stoppen.

### Paneer de gehaktballen

#### Optie 1: Met tarwebloem (voor een extra stevige korst)

1. Rol de gehaktballen eerst door **bloem**.
2. Haal ze vervolgens door het **losgeklopte ei**.
3. Bedek ze goed met **grof volkoren paneermeel**.

#### Optie 2: Zonder bloem (snellere methode)

1. Haal de gehaktballen direct door het **losgeklopte ei**.
2. Rol ze daarna in **grof volkoren paneermeel** en druk het licht aan zodat het goed blijft plakken.

Laat de gepaneerde gehaktballen **5-10 minuten rusten**, zodat het paneermeel goed hecht.

## Bereiding gehaktballen

### Optie 1: Pan-bakken

1. Verhit een ruime hoeveelheid olie of boter in een pan op **middelhoog vuur**.
2. Bak de gehaktballen rondom goudbruin in **6-8 minuten** op middelhoog vuur, draai ze regelmatig.

### Optie 2: Combinatie pan & oven

1. Bak de gehaktballen eerst **2-3 minuten** rondom goudbruin in de pan.
2. Leg ze daarna in een voorverwarmde oven op **180°C** en laat ze nog **10 minuten** verder garen.

### Optie 3: Bereiding op de kamado (voor extra smaak en krokante korst)

1. **Vorbereiding van de kamado**
  - Stel de kamado in op **180-200°C** en gebruik **indirecte hitte** (bijv. met een hitteschild of platesetter).
  - Voeg een klein blokje rookhout toe (bijv. kersen- of appelhout) voor een subtiële rooksmaak.
  - Gebruik een **gietijzeren rooster** of een **bakplaat** voor de beste warmteverdeling.
2. **Gehaktballen bakken**
  - Plaats de gehaktballen op het rooster of in een gietijzeren pan.
  - Sluit het deksel en laat ze **15-20 minuten** garen, draai ze halverwege om voor een gelijkmatige garing.
  - Optioneel: voor extra krokantheid kun je de laatste **5 minuten direct boven de kolen** afgrillen.

## Serveer en geniet!

Laat de gehaktballen **enkele minuten rusten** voor het beste resultaat. Serveer ze warm met een lekkere dipsaus, zoals:

- Mosterdsaus
- Aioli
- Pittige tomatensaus

## Variatietips

- **Kruidige twist:** Voeg een snufje chilipoeder of cayennepeper toe voor een pittigere smaak.

- **Italiaanse gehaktballen:** Vervang het paprikapoeder door Italiaanse kruiden en serveer ze met een tomatensaus.
- **Luxe versie:** Gebruik een mix van geraspte kaas zoals Parmezaan én Gruyère voor een extra rijke smaak.

### **Bewaartips**

- **In de koelkast:** Bewaar de gehaktballen **maximaal 3 dagen** in een afgesloten bakje in de koelkast.
- **In de vriezer:** Laat de gehaktballen volledig afkoelen en bewaar ze tot **3 maanden** in een diepvrieszak of luchtdichte bak.

**Tip:** Bewaar ze zonder saus, zodat ze krokant blijven.

### **Opwarmtips**

- **Oven:** Verwarm de gehaktballen **10 minuten op 160°C** voor een krokante buitenkant.
- **Airfryer:** Verwarm ze **4-5 minuten op 180°C** voor een snelle en krokante opwarming.
- **Pan:** Verwarm ze zachtjes in een pan met een beetje olie, draai ze regelmatig.
- **Magnetron (minst krokante optie):** Verwarm ze **1-2 minuten op 600W** in korte intervallen.