Ge­hakt-prei­koek­jes



**Ingrediënten:**

* 2 preien
* 4 el olijfolie
* 300 g gehakt (half-om-half)
* 1 ei
* 1 zak aardappelballetjes (600 g, diepvries)
* 1 komkommer

**Bereiden:**

1. Verwarm de oven voor op 225 °C. Was de prei en snijd deze in ringen. Verhit 2 el olie in een koekenpan en bak de prei 5 min. al omscheppend op middelhoog vuur. Laat even afkoelen.
2. Doe het gehakt in een schaal en kneed de preiringen en het ei erdoor. Voeg (versgemalen) peper en zout naar smaak toe. Vorm met uw handen 8 koekjes van het mengsel. Verhit de resterende olie in een koekenpan en bak de gehakt-preikoekjes in ca. 15 min. aan beide kanten goudbruin en gaar.
3. Bak ondertussen de aardappelballetjes in de voorverwarmde oven in ca. 15 min. goudbruin en gaar. Snijd met een kaasschaaf linten van de komkommer. Serveer de gehakt-preikoekjes met de aardappelballetjes en de komkommer.