Ge­hakt­bal­le­tjes uit de oven



**Ingrediënten**

* 6 sneetjes witbrood
* 100 ml volle melk
* 2 tl paprikapoeder
* 3 middelgrote eieren
* 2 tl kerriepoeder
* 2 el Franse mosterd
* 3 tl zout
* sambal
* 1½ kg rundergehakt
* 2 uien

**Bereiden**

1. Verwarm de oven voor op 190 °C. Snijd de korstjes van het brood. Schenk de melk in een diep bord. Haal elk sneetje brood door de melk en laat weken in het bord. Doe het gehakt in een kom en voeg het zout, de mosterd, kerriepoeder, eieren en paprikapoeder toe. Knijp het brood uit en meng door het gehakt. Snipper de ui zeer fijn en meng door het gehakt.
2. Draai balletjes van het gehakt ter grootte van een flinke walnoot. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de balletjes erop. Bak de gehaktballetjes in het midden van de oven in ca. 20 min. goudbruin en gaar.