



Schotse eitjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

10 eieren
800 gram gemengd gehakt
1 eetlepel mosterd
2 eetlepels bladpeterselie (fijngesneden)
peper en zout
nootmuskaat
bloem
150 gram panko of paneermeel
frituurolie

Bereidingswijze

- 1.** Leg 8 eieren in kokend water en kook ze gedurende 3 minuten. Leg ze daarna meteen in een kom ijskoud water. Laat afkoelen en pel ze.
- 2.** Meng het gehakt met de mosterd, de peterselie, peper, zout en nootmuskaat.
- 3.** Zet drie borden klaar: een bord met bloem, een bord met 2 losgeklopte eieren (en een beetje water) en een bord met panko of paneermeel.
- 4.** Verdeel het gehakt in 8 gelijke delen. Duw elk deel plat en kneed het rond een ei. Boetseer tot ronde gehaktballetjes.
- 5.** Wentel ze achtereenvolgens door de bloem, de eieren en de panko of het paneermeel.
- 6.** Frituur ze gedurende 4 minuten in olie van 150 °C. Laat uitlekken op keukenpapier. Heerlijk met wat kaas of pickles en brood.