

# HAPJES

♦ **GEFRITUURDE GEHAKTBALLETJES MET YOHURTRAITA** voor ca 25 stuks  
(ook bijgerecht)

## Ingrediënten

50 g gemalen kokos  
500 gr rundergehakt  
1 teen knoflook, geperst  
1 middelgrote ui, gesnipperd  
1tl gemalen komijn  
 $\frac{1}{4}$  tl kaneel  
 $\frac{1}{2}$  tl geraspte limoenschil  
1 eetlepel verse dille gehakt  
1 ei losgeklopt  
100 g paneermeel  
olie om in te frituren

~~voor de yoghurtraita:~~

~~2,5 dl yoghurt  
20 g gehakte verse munt  
snuifje zout~~

## werkwijze

1. spreid de kokos uit op een bakplaat en rooster de kokos in de oven op 150 graden goudbruin. Schud af en toe met de bakplaat.
2. Meng kokos, gehakt, knoflook, ui, komijn, kaneel, limoenschil en dille in een grote schaal. Voeg peper en zout naar smaak toe.
3. Draai ongeveer 25 balletjes van het gehaktmengsel. Haal ze eerst door het ei en vervolgens door de paneermeel.
4. Verhit de olie in een wok of diepe koekenpan. Frituur de gehaktballetjes in porties in 5 minuten goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer ze met yoghurtraita met munt.

Voor de raita meng je gewoon de yoghurt en de gehakte verse munt, en een snuifje zout en serveer gekoeld.

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

