

Ingrediënten:

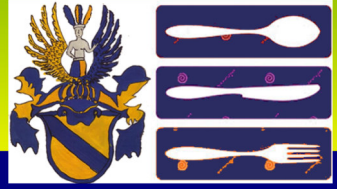
1 ½	st	Puntjes wit
1	st	uien rood
3	st	knoflooktenen
4	takjes	mint
1000	g	gehakt
1	st	gele wortel groot
3-4	st	eieren
1-2	tl	zout
		peper
2 ½	tl	komijnzaad
2 ½	tl	Oregano, droog
6	el	olie
2	blik	tomaat

MeP

- Uien fijn snijden
- knoflooktenen fijn snijden
- mint fijn snijden
- gehakt in een bak
- gele wortel raspen
- eieren klaar leggen
- zout afmeten
- komijn afmeten
- oregano afmeten
- olie klaar zetten

Bereiding

- Alle ingrediënten in een bak
- Handschoenen aan



- goed doorkneden
- proefballetje vormen ca 25 g
- even in de pan uitbakken en proeven
- nog eens op smaak brengen, (attentie met komijn, deze komt door het bakken sneller op smaak.)
- balletjes 2 á 3 min. op een mediumvuur bakken
- twee blikken tomaat toevoegen
- en de resterende knoflook toevoegen
- nog eens 5 min bakken
- klaar