MAISON PRIMAGO

GRIEKSE GEHAKTBALLETJES

Ingrediënten:

- 500 gram half om half gehakt
- 1 beschuit
- zout of aromat
- 1 ei
- 1 geraspt uitje
- 1 teentje knoflook
- 3 el fijngesneden verse peterselie
- 1 tl. Chili vlokjes
- 1 tl. gedroogde of 2 tl. verse oregano

Voor het serveren:
8 pitabroodjes
1 rode ui
20 kerstomaatjes (of snoeptomaatjes)
4 takjes peterselie

Bereiding:

1. Hak de knoflook fijn en voeg dit bij het gehakt samen met de peterselie, ui, ei, chili, oregano en zout. Knijp de beschuit fijn en voeg het toe aan het gehaktmengsel.
2. Draai er circa 20 gehaktballetjes van. Zorg dat je handen bevochtigd zijn met water dan draait het makkelijker. Bak de balletjes op een zacht vuur rondom bruin en gaar in wat olijfolie.
3. Je kunt de balletjes ook garen op de barbecue. Rijg ze dan aan een spies.
4. Snijd de ui in ringen en halveer de tomaatjes.
5. Halveer de gehaktballetjes en verdeel ze over de open gesneden pitabroodjes (circa 5 halve balletjes per pitabroodje) leg op ieder balletje een halve tomaat, uit ringen en peterselie ter garnering.

   Heel lekker met tzatziki