

# ***Bifteki Griekse gehaktballen***

## Ingrediënten:

500 gram gehakt half-om-half  
1 ui  
1 teentje knoflook  
2 eieren  
3 eetlepels paneermeel  
1 theelepel oregano  
1 theelepel majoraan  
1 theelepel rozemarijn  
1 theelepel munt  
1 theelepel paprikapoeder  
zeezout  
zwarte peper  
100 gr feta  
olijfolie

## Bereiding:

Laat het gehakt op kamertemperatuur komen, dat verwerkt makkelijker. Snipper de ui en pers het teentje knoflook uit. Verkruiemel de feta tussen je (schone) vingers. Doe alle ingrediënten in een roestvrij stalen kom en meng het goed door elkaar. Ik doe dat zelfs gewoon met de staafmixer, dat mengt goed en zo krijg je een gelijke massa. Draai er met je hand dan balletjes van, een stuk of 8,9 en niet te groot, geen joekels. Leg ze in een schaal, dek deze af met plastic folie en laat de bifteki ongeveer 20 minuten in de koelkast opstijven. Doe goede olijfolie in een pan en braad ze snel rondom bruin.

Wat je ook kunt doen, is ze op de barbecue roosteren: prik elke bal op een (natte) satéprikker en leg ze besprenkeld met olijfolie op de grill of barbecue. Nu heb je overheerlijke malse, krokante Griekse balletjes.

