

Frikadel goreng

Ingrediënten:

1 kg rundergehakt
4 eieren
7 grote gekookte aardappelen
1 grote ui en 2 kleine lomboks
3 teentjes knoflook en een klein beetje selderie
nootmuskaat, peper en zout naar smaak
olie en een klein beetje ketjap manis

Bereiding:

Snijd de ui, de lombok en knoflook fijn en fruit ze in de olie.

Maak de aardappelen fijn en vermeng ze met de gefruite uien en knoflook en de andere ingrediënten.

Meng alles goed door elkaar, maak er enigszins plat gedrukte ronde balletjes van en bak die in de warme olie gaar. Let op...niet te zwart!

