

Fondueballetjes



Kleurrijke gehakballetje die niet spatten

Ingrediënten

Panklaar gekruid gehakt	1 kg
Evlier Saus du chef	80 g
Evlier Lianta Q	20 g

Voor de afwerking

- Evlier** Chapelure doree
- Evlier** Chapelure rood
- Evlier** Chapelure oranje

Bereiding

Voeg de **Evlier Saus du chef** en de **Evlier Lianta Q** toe aan het gehakt en meng goed.

Vorm bolletjes van de massa en rol deze door het ongezouten paneermeel.

Kies **Evlier Chapelure doree** voor een gele kleur, **Evlier Chapelure rood** voor oranje balletjes en **Evlier Chapelure oranje** voor koraalkleurige fondueballetjes.

Gehaktbereiding

! **Evlier Lianta Q** zorgt voor een uitstekende water- en vetbinding waardoor de balletjes niet spatten in de olie.