



# Italiaanse gehaktbal

De perfecte zuiderse gehaktbal!

## Samenstelling:

- Gehakt
- Butchers Best
- Mozzarella
- Salsa Verde
- Deco Pesto paneermeel

1 kg  
20 g/kg

## Saus:

- Salsa Verde
- Saus Royal

60 g/L  
60 g/L

## Hulpgrondstoffen van Evlier:

- Butchers Best
- Salsa Verde
- Deco Pesto paneermeel
- Saus Royal

## Bereiding:

Voor de gehaktbereiding gebruik je 20g/kg **Butchers Best** en 1 ei.

Draai ballen gehakt van ongeveer 180g en maak een kuiltje in het midden. Neem een bolletje Mozzarella kaas, doe er **Salsa Verde** rond en plaats deze in de bal gehakt. Maak de vorm van de bal terug mooi dicht en rond. Rol deze tot slot in onze **Deco Pesto Paneermeel**.

Bak ze ongeveer 27 minuten in voorverwarmde oven van 170°C.

## Saus:

Maak een kruidensaus met 60g **Saus Royale** per liter melk en voeg er na het koken 60g **Salsa Verde** per liter saus toe.