**Gehaktballen met kaas in bierjus**

Nodig:

500 gram half om half gehakt

2 theelepels paprikapoeder

3 theelepels sambal badjak

1,5 theelepel kerriepoeder

2,5 theelepels Italiaanse kruiden

1 theelepel knoflookpoeder

1 ei

zwarte peper

zout

paneermeel

bloem

50 gram belegen kaas in kleine blokjes gesneden

Braadboter

*Voor de bierjus:*

2 uien in halve ringen gesneden

1 flesje gewoon bier

1 eetlepel stroop flinke eetlepel

1 eetlepel bloem

1 groente bouillonblokje

Braadboter

Bereiding:

Meng het gehakt met de paprikapoeder, kerriepoeder, Italiaanse kruiden, knoflookpoeder, sambal, zout, peper, paneermeel en het ei. Voeg vervolgens de kaasblokjes toe en vorm er gehaktballen van. Rol de gehaktballen door wat bloem. Verwarm in een grote koekenpan braadboter en bak de uien met wat peper en zout glazig. Voeg de bloem toe en bak dit even kort mee. Voeg vervolgens het flesje bier toe en laat dit eventjes uitschuimen. Verkruimel 1 groentebouillonblokje en voeg 1 flinke eetlepel stroop toe. Laat de jus/saus 5 minuten zachtjes pruttelen. Verwarm in de tussentijd in een andere koekenpan braadboter en bak de gehaktballen rondom goudbruin. Leg de gehaktballen in de bierjus en giet vooral het bakvocht van de gehaktballen erbij. Leg de deksel op de pan, zet de pan op een kleine pit en laat de gehaktballen een uurtje zachtjes stoven. Lekker met andijviestamp.