# **Supergehaktballen uit de oven**

Nodig:

1 kilo rundgehakt

1 ei

4 eetlepels ketjap

4 eetlepels thaise chilisaus

2 eetlepels scherpe mosterd

5 eetlepels ketchup

2 eetlepels worcestereshiresaus

3 eetlepels gedroogde tijm

1 theelepel nootmuskaat

zout

peper

tabasco

3-4 eetlepels paneermeel

1 eetlepel zonnebloemolie

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Kneed van het gehakt met het ei, de ketjap, chilisaus, mosterd, ketchup, worcestereshiresaus, tijm, nootmuskaat, zout, peper en tabasco naar smaak en zoveel paneermeel als nodig een samenhangende bal. Rol er 6 kleinere ballen van en leg ze in een met olie ingevette braadslede. Dek af met aluminiumfolie en laat de ballen in de oven in circa 45 minuten gaar worden. Haal de laatste 10 minuten de folie eraf om de ballen mooi bruin te laten worden.