

broodballetjes

serveer bij de soep of als aperitiefhapje



INGREDIËNTEN

- * 3 sneden oud brood
- * 1 ei
- * peper en zout
- * 2 soeplepels melk
- * paneermeel of broodkruim
- * boter

DE BROOBBALLETJES

Brokkel het brood in stukjes. Klop het ei met de melk los en voeg peper en zout toe. Leg daarin het brood en laat weken tot al het vocht in het brood getrokken is. Knijp het mengsel uit en maak balletjes. Rol de balletjes in paneermeel. Bak daarna de balletjes in de pan met wat boter.

TIP. serveer de broodballetjes met de kruidige dipsaus.

RED DEZE RESTJES



MIRCOM
ROESELARE



dertig 0% minder
MIRCOM imog
30PROCENTMINDER.BE

kruidige dipsaus

heerlijk bij viskoekjes, broodballetjes of hartige broodpudding



INGREDIËNTEN

- * restjes verse kruiden (peterselie, bieslook,...)
- * 2 eetlepels kruidenkaas
- * 3 eetlepels yoghurt
- * 1 eetlepel mayonaise (zelfgemaakt of gekocht)
- * peper en zout

DE DIPSAUS

Snij de kruiden fijn. Meng alle ingrediënten onder elkaar en kruid naar smaak met peper en zout. Als variatie kan er een extra fijn gesneden ui aan toegevoegd worden.

RED DEZE RESTJES



MIRCOM
ROESELARE

imog
ROESELARE

**dertig %
minder**
MIROM imog
30PROCENTMINDER.BE