

Frikadelle (Duitse ronde gehaktbal | Boulette de viande ronde Allemande)

NL

- 400 g runderfilet
- 1 ei
- 50 g ui
- 20 g paneermeel of panko
- 15 g mosterd
- 10 g peterselie
- 10 g zout
- 10 x peper Wiberg (draai uit de molen)

Runderfilet in grote brokken snijden en met rest van de ingrediënten een pacojetbeker vullen. Met het wisselstuk met 4 messen uit het messenset (coupeset) 1 x pacosseren.

Ronde frikadelvormen doen en in een pan bakken.

FR

- 400 g de filet de bœuf
- 1 œuf
- 50 g d'oignon
- 20 g de chapelure ou de panko
- 15 g de moutarde
- 10 g de persil
- 10 g de sel
- 10 x poivre Wiberg (tour du moulin)

Couper le filet de bœuf en gros morceaux et remplir une gobelet à pacojet avec le reste des ingrédients. A l'aide du changement de 4 couteaux du set de couteaux (coupes set), pacosser 1 x.

Mettre dans des moules à frikadelle ronds et faire frire dans une poêle.