



## Bulgarije

### **Tatarsko kyufte**

#### *Tataren-gehaktballen*

*Voor de rundvleesballen hebben we nodig:*

1½ pond rundergehakt  
2 uien  
5 eieren 100 gr. kaas  
zout en zwarte peper  
½ kop bier

Snij de ui fijn en rasp de kaas. Vermeng dat met het bier, 1 ei en het gehakt, samen met zout en peper naar smaak. Vorm er vier grote, platte ballen, of beter gezegd schijven, van en laat ze minimaal 2 uur in de koelkast staan, zodat de smaken goed door het vlees kunnen trekken.

Maak aan de bovenkant een kuiltje in de ballen. Leg ze op een lichtjes ingevette plaat in een matig warme oven (160-170°C.), tot ze mooi bruin en gaar zijn. Wel een keertje omkeren, hè?

Leg ze op borden met de kuiltjes naar boven en breek op elke bal een ei. Zorg er alsjeblieft wel voor dat de eieren vers zijn. Zet het op tafel met een frisse salade. En frietjes.

*Voor de kippenballen:*

1 kg. kippengehakt  
1 ui  
1 ei  
1 bosje gehakte peterselie  
1-2 sneetjes droog brood  
gemalen karwij, naar smaak  
zout en peper  
olie om te frituren  
bloem

*Voor de vulling:*

50 gr. kaas  
4-5 plakjes ham  
1 dozijn champignons (mag uit een potje, uitgelekt)

Week het brood eventjes in wat water. Kneed het gehakt met het ei, de fijngehakte ui, de peterselie, karwij, zout en peper naar smaak en het geweekte, wat uitgeknepen brood. Zet het in de koelkast en laat het daar twee uur staan.

Voor de vulling snij je de champignons doormidden. Bak ze zachtjes in een beetje olie net zolang tot ze hun vocht hebben losgelaten. Snij de plakjes ham en de kaas in blokjes.

Neem een stuk van het gehakt af en vorm er een platte schijf van, zo groot als je handpalm. Leg in het midden een blokje kaas, wat ham en een halve champignon. Vouw het gehakt over de vulling dicht en draai er een mooie, gesloten bal van. Maak zo nodig je handen een beetje vochtig, dan gaat het beter. Zo ga je verder tot het allemaal op is.

Verhit een laagje olie in een pan. Rol de ballen vlak voor ze de pan ingaan door de bloem en bak ze aan alle kanten mooi bruin.

Serveer ze met frietjes en een salade en eventueel een sausje.

