



## Oostenrijks Snack Balletje

### Ingrediënten

- 1 kilo Gehakt (half om half)
- 30 gram Verstegen Binding Vero Pure 650974
- 20 gram World Spice Blend Europe 650848
- 1 zakje Verstegen Batter & Shake 651031
- Schnitzelmix Wiener Blank
- Verstegen Bamboosticks looped 95mm 801318
- 320 ml Water

### Bereidingswijze

- Kruid het gehakt met de World Spice Blend Europe Daslook - Foelie en de Budget Binding Vero Pure.
- Maak balletjes van 30 gram.
- Meng het water met de Batter & Shake en haal hier de balletjes doorheen.
- Paneer de balletjes met de Schnitzelmix Wiener Blank.
- Gaar de balletjes 10 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.
- Prik de balletjes op de Bamboosticks looped 95mm.

#### Bereidingsadvies:

Verwarm de Europese Snack Balletjes in een voorverwarmde oven van 100°C.

#### Serveertip:

Lekker in combinatie met Verstegen Grillsaus.

---

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014