**Vitoulets de Charleroi**

250 g varkensgehakt

250 g kalfsgehakt

100 g brood

melk

2 eieren

2 sjalotten

knoflook

peterselie

vloeiende bloem

peper en zout

nootmuskaat

boter

Zorg ervoor dat het vlees zeer fijngehakt is, zodat er bijna geen korrelstructuur meer te zien is. Meng de twee soorten gehakt in een kom. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Week oud broodkruim in melk, pers het goed uit en doe het bij het vlees. Meng alles met de losgeklopte eieren, fijngehakte sjalotjes, een paar teentjes geplet knoflook en een handvol gehakte peterselie tot een homogene massa. Draai er ballen van, ter grootte van een golfballetje.

Rol ze door bloem. Bak de gehaktballetjes in boter. Druk ze een beetje plat om een beter contact met de pan te hebben. Laat aan beide kanten bruin worden op hoog vuur. Zet het daarna lager en bak de vitoulets ongeveer 20 minuten. Draai ze regelmatig om.

**Variant:** *‘les vitoulets de baudet’*. Vervang het kalfsgehakt door paardengehakt. Dan heb je de échte, originele versie van de vitoulets op tafel. Vroeger was kalfsvlees niet betaalbaar voor de arbeidersgezinnen. Het paardenvlees was een relatief goedkoop alternatief.

Deze variant is nog steeds heel populair in de regio *Gerpinnes*.

Vitoulets worden vooral koud gegeten. In een warme versie worden ze begeleid van tomatensaus, andijvie, frietjes of aardappelen in de oven. Maar meestal komen ze op tafel zonder saus of alleen met een potje mosterd.