



Hoofdgerechten

## **Balletjes in tomatensaus**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

2 eetlepels tomatenpuree  
2 blikken tomatenblokjes  
cayennepeper (mespuntje)  
handvol basilicumblaadjes  
2 lookteentjes (geperst)  
olijfolie

### **Voor de gehaktballen**

30 gram parmezaanse kaas (geraspt)  
2 eetlepels peterselie (gehakte)  
500 gram kippengehakt  
50 gram paneermeel  
100 milliliter melk  
1 ei  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Verhit een scheut olijfolie in een diepe pan en stoof de look met de cayennepeper aan. Voeg de tomaten en de tomatenpuree toe en meng er 2/3 van de basilicumblaadjes onder. Kruid met peper en zout. Laat op een laag vuur sudderen.

Maak ondertussen de balletjes. Doe het paneermeel in een kom en giet er de melk bij. Meng er het ei, de kaas en peterselie onder. Voeg dan het gehakt toe en kneed alles goed onder elkaar. Kruid met peper en zout. Rol met natte handen balletjes van het gehakt. Leg ze in de saus, doe het deksel op de pan en laat 20 minuten sudderen. Strooi net voor het serveren de resterende basilicum over de saus. Serveer met stokbrood, rijst of pasta.

#### **Tip:**

Wil je de smaak van tomaat nog meer laten doorkomen? Voeg dan ook wat tomatenconcentraat toe!

