



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 milliliters 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!

