



Hapjes

Appetizer Meatballs

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de balletjes

2 eetlepels parmezaanse kaas
125 gram mozzarella (geraspt)
40 gram uien (fijngesneden)
2 theelepels Worcestersaus
900 gram rundergehakt
2 eieren (losgeklopt)
1 eetlepel ketchup
60 gram panko
1 theelepel basilicum (gedroogd)
peper
zout

Voor de saus

360 gram aardbeienconfituur
360 gram confituur (appel)
2 eetlepels maïzena
450 gram ketchup

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175°C. Meng alle ingrediënten voor de balletjes in een kom, meng goed en vorm er balletjes van (2,5 cm elk).

Vet een bakvorm in met olie en leg de gehaktballen erin. Bak de balletjes 10-15 minuten in de oven. Laat ze, als ze gaar zijn, uitlekken op keukenpapier.

Meng alle ingrediënten voor de saus in een braadpan en voeg de gehaktballetjes toe. Laat afgedekt 30 minuten sudderen. Eenmaal gaar, serveer en geniet.

Keukenbenodigdheden

Oven

