



Hoofdgerechten

Traybake met tomaten en gehaktballetjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram gehakt
2 lookteentjes
2 rode uien
400 gram tomaten (honingtomaat)
80 gram parmezaanse kaas
400 gram krielaardappelen
2 takjes peterselie (plat)
4 eetlepels olijfolie
peper
zout
1 ei

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 200 °C.

Doe het gehakt samen met het ei in een grote mengkom. Rasp er de knoflook bij. Meng goed door, maak balletjes en leg de balletjes op een ovenplaat.

Was en halveer de aardappelen. Schik de aardappelen bij de balletjes.

Pel en snijd 1 rode ui in vier en leg de partjes ook op de ovenplaat. Overgiet met 2 el olijfolie. Kruid het geheel met peper en zout.

Zet de ovenplaat 30 minuten in de oven.

Haal de ovenplaat uit de oven en schik er de tomaten bij. Overgiet met 2 el olijfolie en zet terug in de oven gedurende 10 minuten.

Haal de plaat uit de oven en rasp er de Parmezaanse kaas over. Hak de peterselie fijn en snijd de andere rode ui in halve ringen. Verdeel op de traybake samen met de peterselie.

Keukenbenodigdheden

Oven

