

Italiaanse gehaktballen in tomatensaus (4 personen / 12 ballen)

Bereiden: 35 minuten
In de pan: 45 minuten

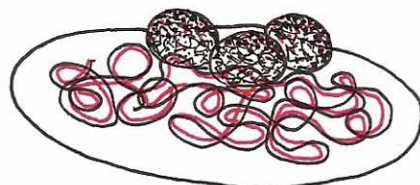
Nodig:

Gehaktballen:

- 500 g rundergehakt
- 3 beschuitjes
- 2 eieren
- 1/2 bosje basilicum
- 1 klein uitje
- 2 el kappertjes
- 50 g groene olijven met piment
- 50 g gedroogde tomaatjes op olie
- 2 knoflookteentjes
- Zout & peper
- olijfolie

Tomatensaus:

- 6 tomaten
- 125 g kastanjechampignons
- 1 ui
- 2 knoflookteentjes
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 2 1/2 dl Italiaanse rode wijn
- 1/2 bosje basilicum
- Zout & peper
- olijfolie



Doen:

Gehaktballen:

Maal basilicum, ui, kappertjes, olijven, tomaatjes en knoflook grof in de keukenmachine/blender met de pulse-knop. Meng dit door het gehakt, samen met de verkruimelde beschuitjes, eieren en zout & peper. Maak er 12 balletjes van (± 70 gram → formaat tussen pingpongbal en tennisbal in). Verhit wat olijfolie in een grote braadpan en bak ze even aan. Haal ze uit de pan.

Tomatensaus:

Hak de ui en knoflook grof. Snij de champignons in plakjes. Verhit nog wat olijfolie in de braadpan en laat de ui zachtjes even fruiten. Voeg de knoflook en champignons toe en fruit even mee.

Snij de tomaten in grove stukken en voeg toe met de tomatenpuree. Laat alles even pruttelen en voeg dan de wijn toe.

Hak de basilicum grof en doe bij de saus, plus zout & peper. Leg de balletjes in de saus en laat ze op zacht vuur met deksel op de pan gaar worden in ± 45 minuten.

Serveren:

Met spaghetti of tagliatelle. En met een lekkere rucola salade met noten erbij.

Tip!



ook lekker:
op het laatst
wat grof
gehakte
zwarte olijven
door de
saus

