



Balletjes in tomatensaus

Frisse gehaktballetjes gestoofd in een volle, licht zoete tomatensaus. Een geliefd doordeweeks gerecht dat iedereen aan tafel gelukkig maakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	35'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 500 g gemengd gehakt
- 1 ei
- 2 eetlepels paneermeel
- 1 kleine ui
- 1 teentje look
- 2 blikken tomatenblokjes (2 x 400 g)
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 theelepel suiker
- 1 laurierblad

1 takje tijm
1 eetlepel boter
1 eetlepel olijfolie
zout en peper

Bereidingswijze

1. Snipper de ui en pers de look. Meng het gehakt met het ei, het paneermeel, de helft van de ui, zout en peper. Draai er balletjes van ter grootte van een golfbal.
2. Verhit de boter in een pan en bak de balletjes rondom bruin op middelhoog vuur (5 minuten). Haal ze uit de pan.
3. Stoof in dezelfde pan de rest van de ui met de look 3 minuten in de olijfolie. Roer de tomatenpuree erdoor en bak 1 minuut mee.
4. Voeg de tomatenblokjes, de suiker, het laurierblad en de tijm toe. Kruid met zout en peper.
5. Laat de saus 10 minuten zachtjes inkoken, leg dan de balletjes erin.
6. Stoof alles samen nog 20 minuten op laag vuur, af en toe roeren.
7. Verwijder laurier en tijm. Serveer met verse frieten of aardappelpuree.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)