



Kefta in tomatensaus

Gekruide gehaktballetjes van rund en lam die zachtjes garen in een geurige tomatensaus, traditioneel afgewerkt met een gepocheerd ei. Heerlijk met brood of couscous.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	35'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 500 g gemengd gehakt (rund en lam)
- 800 g gepelde tomaten (blik)
- 2 uien
- 3 teentjes look
- 2 el olijfolie
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl kaneel
- 0,5 tl gemberpoeder

4 eieren
1 bosje verse koriander
1 bosje verse peterselie
zout en peper

Bereidingswijze

1. Meng het gehakt met een fijngesnipperde ui, de helft van de gehakte kruiden, komijn, kaneel, gember, zout en peper. Kneed goed en draai er kleine balletjes van.
2. Verhit de olijfolie in een ruime pan en bak de balletjes rondom bruin, ongeveer 6 minuten. Haal ze eruit.
3. Bak in dezelfde pan de tweede gesnipperde ui en de geplette look 3 minuten.
4. Voeg de gepelde tomaten en het paprikapoeder toe, kruid met zout en peper en laat 10 minuten pruttelen tot een dikke saus.
5. Leg de gehaktballetjes terug in de saus en laat 12 minuten zachtjes meestoven.
6. Maak 4 kuiltjes in de saus en breek in elk een ei. Dek af en laat 6 minuten pocheren tot het eiwit gestold is.
7. Bestrooi met gehakte koriander en peterselie en dien op met brood.

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