



Albóndigas in tomatensaus

Kleine Spaanse gehaktballetjes die zachtjes garen in een geurige tomatensaus. Heerlijk als tapa of met wat rijst als hoofdgerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

500 gr gemengd gehakt
1 ei
50 gr paneermeel
2 teentjes knoflook
2 el gehakte peterselie
zout
zwarte peper
2 el olijfolie

1 ui
1 blik tomatenstukjes (400 gr)
1 kl zoete paprikapoeder
1 dl groentebouillon
1 laurierblad

Bereidingswijze

1. Meng het gehakt met het ei, het paneermeel, 1 geperst teentje knoflook, de peterselie, zout en peper. Rol er balletjes van ter grootte van een walnoot.
2. Verhit de olijfolie in een ruime pan en bak de balletjes rondom bruin. Neem ze uit de pan.
3. Snipper de ui en het tweede teentje knoflook en stoof ze 5 minuten zacht in dezelfde pan.
4. Roer het paprikapoeder erdoor, voeg de tomatenstukjes, de bouillon en het laurierblad toe.
5. Laat de saus 10 minuten inkoken en breng op smaak met zout en peper.
6. Leg de balletjes terug in de saus en laat ze 15 minuten zachtjes meegaren. Serveer warm.

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