



## Vogelnestjes in tomatensaus

*Hardgekookte eieren omhuld met gekruid gehakt, gestoofd in een milde tomatensaus. Doorgesneden tonen ze het typische nestje, een geliefde Vlaamse klassieker met rijst.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>40'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 6 eieren
- 500 gr gemengd gehakt
- 1 ei (voor het gehakt)
- 2 el paneermeel
- 1 el fijngehakte peterselie
- 2 el bloem
- 3 el olijfolie
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 teentje look, geperst

800 gr tomatenblokjes uit blik

1 el tomatenpuree

1 tl suiker

1 laurierblad

1 tl gedroogde tijm

peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Kook vier van de eieren in acht minuten hard, spoel ze koud, pel ze en dep ze droog.
2. Meng het gehakt met één rauw ei, het paneermeel, de peterselie, peper en zout tot een samenhangende massa.
3. Verdeel het gehakt in vier porties, druk elke portie plat en vorm ze rond een gekookt ei tot een gladde bal.
4. Rol de gehaktballen door de bloem zodat ze mooi dichtgeschroeid worden.
5. Verhit de olijfolie in een braadpan en bak de vogelnestjes rondom goudbruin, en haal ze daarna uit de pan.
6. Stoof in dezelfde pan de ui en look glazig, voeg de tomatenpuree toe en bak die even mee.
7. Giet de tomatenblokjes erbij en voeg de suiker, het laurierblad en de tijm toe; breng aan de kook.
8. Leg de vogelnestjes terug in de saus, dek af en laat alles zachtjes stoven gedurende ongeveer vijftientig minuten.
9. Breng de tomatensaus op smaak met peper en zout en verwijder het laurierblad.
10. Snijd de vogelnestjes vlak voor het serveren doormidden zodat het ei zichtbaar wordt en dien op met rijst.