



## Parmigiana-gehaktballetjes in tomatensaus (polpette al sugo)

*Malse Napolitaanse gehaktballetjes met parmezaan en brood, langzaam gestoofd in rijke tomatensaus. Zondagse comfortkost.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>45'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

500 gr rundergehakt  
80 gr oud brood  
10 cl melk  
1 ei  
60 gr geraspte parmezaan  
2 teentjes look

1 handvol peterselie  
700 gr passata (tomatensaus)  
1 ui  
5 eetlepel olijfolie  
1 handvol basilicum  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Week het oude brood in de melk en knijp het daarna uit.
- 2.** Meng het gehakt met het brood, het ei, de parmezaan, een geperst teentje look en de peterselie.
- 3.** Kruid met zout en peper en draai er stevige balletjes van.
- 4.** Bak de balletjes rondom bruin in de olijfolie en neem ze uit de pan.
- 5.** Fruit de gesnipperde ui en het tweede teentje look in dezelfde pan.
- 6.** Voeg de passata toe, kruid en laat 10 minuten sudderen.
- 7.** Leg de balletjes terug in de saus en stoof ze 30 minuten zachtjes gaar.
- 8.** Werk af met verse basilicum en dien op met brood of pasta.

---

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