

TAPAS · ART

RECEPT

Toscaanse Balletjes

Voor 4 personen · 30 minuten

Een heerlijke warme aanvulling voor je tapasavond.

INGREDIËNTEN

- 300 g rundergehakt
- 1 el ketjap manis
- 1 el groene pesto
- 1 ei
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 500 g gezeefde tomaten
- 2 tl tijm
- 2 tl oregano
- 2 tl basilicum
- Paneermeel
- Snufje zeezout
- Snufje versgemalen peper
- Eventueel 1 blokje runderbouillon

BEREIDING

1. Meng het rundergehakt met de ketjap manis, groene pesto, het ei, een snufje zeezout en versgemalen peper.
2. Voeg paneermeel toe om het mengsel te binden en draai er balletjes van.
3. Bak de balletjes in een hapjespan tot ze net gaar zijn. Haal ze uit de pan en leg ze even apart.
4. Fruit in dezelfde pan de fijngesnipperde rode ui en de knoflook.
5. Voeg de balletjes weer toe, samen met de gezeefde tomaten.
6. Roer de tijm, oregano en basilicum erdoor. Breng eventueel verder op smaak met een verkruimeld bouillonblokje — beetje bij beetje en tussendoor proeven, zodat het niet te zout wordt.
7. Laat alles nog even zachtjes pruttelen en serveer warm.

Buon appetito!