



Kabeljauwballetjes met tomatensaus

Datum: 12-03-2012
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 12 eetl. olijfolie
- 2 gesnipperde uien
- 4 fijngesneden tenen knoflook
- 400 g tomaten
- 4 eetl. witte wijn
- 32 fijngesneden blaadjes basilicum
- 500 g kabeljauwfilet
- 1 ei

Bereidingswijze:

Verhit 6 eetlepels olie in een pan. Voeg de ui toe en fruit 5 minuten. Voeg 2 tenen knoflook toe en bak nog 2 minuten mee. Was de tomaten en snij in kleine blokjes en voeg toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat de saus op laag vuur 20 minuten zacht koken. Voeg op het laatste moment de helft van het basilicum toe. Pureer de kabeljauw in de keukenmachine of met de staafmixer. Voeg de rest van de knoflook, het ei en de rest van het basilicum toe. Breng op smaak met peper en zout. Rol met vochtige handen balletjes ter grootte van een walnoot. Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak de balletjes in ca. 10 minuten gaar. Serveer met de tomatensaus.