

Gehaktballetjes in tomatensaus

Datum: 02-03-2015
Type gerecht: Tapa
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Gehaktballetjes:

- 300 gram lamsgehakt (runder- of kalfsgehakt)
- 1 ui (gesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 1 theel. gedroogde of 1 eetl. verse tijm
- 1 theel. marjoraan
- versgemalen peper
- zout
- 20 gram boter
- 2 eetl. olijfolie
- 1 beschuit (verkruimeld)

Tomatensaus:

- 1 eetl. olijfolie
- 1 grote ui (gesnipperd)
- 1 groot blik gepelde tomaten
- 150 ml rode wijn
- 2 laurierblaadjes

Bereidingswijze:

Maak eerst de saus. Verhit de olie in een hapjespan en fruit de ui. Voeg de tomaten, wijn en laurier toe. Laat het mengsel op laag vuur zachtjes pruttelen tot de saus ingedikt is. Regelmatig roeren.
Meng het gehakt in een kom met de ui, knoflook, beschuit en het ei en kneed het door. Breng het gehakt op smaak met tijm, marjoraan, zout en peper en draai er 16 balletjes van. Verhit de boter en de olijfolie in een koekenpan en bak de gehaktballetjes rondom bruin.
Schep de balletjes door de tomatensaus en laat ze op laag vuur in ca. 15 minuten gaar worden. Verwijder de laurier en breng de saus eventueel extra op smaak met zout en peper. Schep de balletjes met de tomatensaus in een schaal.