

Albondigas Andalucía – Albondigas uit Andalucie

Datum: 04-09-2024
Type gerecht: Tapa
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Albondigas:
- 2 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 750 g half om half gehakt
- zout
- peper
- kaneel
- 5 eetl. boter

Saus:
- 1 ui
- 600 g gepelde tomaten (uit blik)
- 1,5 aardappel
- 1,5 eetl. olijfolie
- 1,5 eetl. tomatenpuree
- 12 gevulde olijven
- 3 eetl. medium sherry

Bereidingswijze:

Doe het gehakt in een kom en snipper het sjalotje en de knoflook fijn. Doe dit bij het gehakt. Doe er ook zout, peper en een snufje kaneel bij en vermeng het geheel goed. Draai er gehaktballetjes van en braad ze in de boter in ongeveer 15 min gaar.

Snipper voor de saus de ui fijn en snij de tomaat in blokjes. Schil de aardappel en snij ook deze in blokjes.Verhit de olie in een pan en laat de ui ongeveer 3 minuten zachtjes bakken. Voeg dan de tomaatblokjes, de helft van het tomatenvocht en de aardappel toe en laat 10 minuten koken. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de tomatenpuree toe en laat dit minuten mee verwarmen.

Snij ondertussen de olijven in plakjes en roer dit samen met de sherry door de saus. Verwarm de gehaktballetjes in de saus

Warm serveren.