



Balletjes in tomatensaus

Frisse gehaktballetjes gestoofd in een volle, licht zoete tomatensaus. Een geliefd doordeweeks gerecht dat iedereen aan tafel gelukkig maakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	35'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 500 g gemengd gehakt
- 1 ei
- 2 el paneermeel
- 1 kleine ui
- 1 teentje look
- 2 blikken tomatenblokjes (elk 400 g)
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl suiker
- 1 laurierblad

1 takje tijm
1 el boter
1 el olijfolie
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de ui fijn en pers de look uit. Meng het gehakt in een kom met het ei, het paneermeel, de helft van de gesnipperde ui, zout en peper. Kneed alles goed door elkaar en draai er balletjes van ter grootte van een golfbal.
- 2.** Verhit de boter in een ruime pan op middelhoog vuur. Bak de balletjes in ongeveer 5 minuten rondom goudbruin. Haal ze uit de pan en zet opzij.
- 3.** Giet de olijfolie in dezelfde pan en stoof de rest van de ui met de look op middelhoog vuur gedurende 3 minuten, tot ze zacht en glazig zijn. Roer de tomatenpuree erdoor en laat 1 minuut meebakken.
- 4.** Voeg de tomatenblokjes, de suiker, het laurierblad en het takje tijm toe. Kruid met zout en peper en roer alles goed door.
- 5.** Laat de saus 10 minuten zachtjes inkoken op laag vuur. Leg daarna de balletjes terug in de pan.
- 6.** Stoof alles samen nog 20 minuten op laag vuur met het deksel schuin op de pan. Roer af en toe voorzichtig om.
- 7.** Verwijder het laurierblad en het takje tijm voor het serveren.

Tip

Zorg dat de balletjes op kamertemperatuur zijn voor je ze bakt, zo blijven ze beter samen en scheuren ze minder snel open in de pan.

Lekker met

Verse frieten of aardappelpuree.

Dranktip

Een lichte Belgische roodbruin bier of een glas frutige rode wijn past mooi bij de zoete tomatensaus.