



Gehaktballetjes met ricotta en pijnboompitten

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 x 300 g rundergehakt
- 100 g ricotta
- 1 zakje verse basilicum
- 100 g pijnboompitten
- 4 el olijfolie
- 50 g tomatentapenade

ZO MAAK JE HET:

1. Meng het gehakt met de ricotta en de fijngesneden basilicum.
2. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.
3. Kneed het ricotta-mengsel goed door en vorm er met vochtige handen 18 kleine balletjes van.
4. Leg de pijnboompitten op een groot bord en rol de gehaktballetjes erdoorheen.
5. Druk ze goed aan.
6. Bak de gehaktballetjes in de olie rondom op middelhoog vuur in 20 minuten gaar.
7. Serveer ze met de tomatentapenade.



Recept: [ah.nl](https://www.ah.nl)