



## Gehaktballetjes van lam met zelfgemaakte ketchup

🕒 35 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 500 g lamsgehakt
- 1 ei
- 3 el paneermeel
- paar takjes vers tijm
- takje verse munt
- 1 tl gedroogde oregano
- 50 g pijnboompitten
- peper/zout
- 1 teentje knoflook geperst

### voor de ketchup

- 3 mooie rijpe tomaten
- 1 teen knoflook
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- ½ verse rode peper of chilipoeder
- ½ eetlepel worcestersaus



### ZO MAAK JE HET:

1. Hak de kruiden fijn en pers de knoflook.
2. Meng alles goed door de gehakt en draai er balletjes van ter grootte van een walnoot.
3. Verhit een koekenpan en verwarm er een beetje olijfolie in.
4. Bak de gehaktballetjes rustig onder af en toe roeren, rondom bruin en gaar.
5. Een kwartiertje is meestal voldoende.
6. Wil je erg veel gehaktballetjes maken?
7. Bak ze dan in porties kort aan en leg ze in een ovenschaal en gaar ze ongeveer 20 minuten na in een oven van 180 graden tot ze gaar zijn.
8. Bak de balletjes niet te lang want dan worden ze droog en dat is jammer.

### Ketchup zelf maken?

*Misschien denk je, ik neem wel ketchup uit de fles, maar geloof me deze ketchup maken is niet veel werk en zo veel lekkerder. En zo puur vind je het kant-en-klaar niet. Beloof me dat je deze ketchup maakt, al is het maar eenmaal om te proberen. Je zult versteld staan van het gemak en vooral van de smaak.*

9. Snij de tomaten in stukken en kook ze met de uitgeperste knoflook, paprikapoeder en fijngesneden chilipeper.
10. Wanneer alles goed gaar is zet je er de staafmixer in en pureert het tot een gladde saus.
11. Laat de saus inkoken tot gewenste dikte en voeg worcestersaus naar smaak toe.
12. Doe de saus eventueel door een zeef om hem super glad te krijgen.
13. Serveer de zelfgemaakte ketchup met de lamsgehaktballetjes bij de borrel.

Recept: [lekkertafelen.nl](http://lekkertafelen.nl)