



Hongaarse gehaktballetjes

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 sneeën wit brood (zonder korst)
- 2 el melk of water
- 500 g rundergehakt
- 1 sjalot (zeer fijngesneden)
- 1 tl kaneelpoeder
- 1 bosje koriander (fijngehakt)
- 1 bosje peterselie (fijngehakt)
- 1 ei (losgeklopt)
- 2 el olijfolie
- 1 rode paprika (in reepjes)
- 2 teentjes knoflook (gesnipperd)
- 1 mespunt chilipoeder
- 400 g tomatenblokjes (blik)



ZO MAAK JE HET:

1. Snijd het brood in blokjes en besprenkel ze met melk of water.
2. Laat dit even weken.
3. Vermeng ondertussen voor de balletjes het gehakt, de sjalot, het kaneelpoeder, de groene kruiden en het ei en kneed hier het natte brood gelijkmatig door.
4. Voeg zout en peper toe naar smaak.
5. Draai kleine balletjes ter grootte van een walnoot en leg ze op een schaal.
6. Laat ze een half uur opstijven in de koelkast.
7. Verwarm de olie in een hapjespan en bak hierin de balletjes rondom bruin.
8. Neem ze uit de pan en roerbak in hetzelfde bakvet de paprika, de knoflook en de chilipoeder.
9. Voeg de tomatenblokjes toe en voeg wat zout en eventueel wat peper toe.
10. Voeg alle balletjes met aanhangende jus toe en laat de saus circa 10 minuten op lage stand pruttelen.

TIP: Lekker met brood of pasta.

Recept: boodschappen.nl