



Italiaanse gehaktballetjes

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g rundergehakt
- Italiaanse kruiden
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 1 ei (losgeklopt)
- 5 gedroogde tomaten op olie (fijngehakt)
- paneermeel
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- olijfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Kneed het rundergehakt met 1 eetlepel Italiaanse kruiden, knoflook, het ei, de gedroogde tomaatjes, 2-3 eetlepels paneermeel en wat zout en peper.
2. Vorm er met vochtige handen kleine balletjes van en rol door paneermeel gemengd met Italiaanse kruiden.
3. Verhit 2 eetlepels olijfolie en bak hierin de gehaktballetjes op middelhoge stand in circa 4 minuten goudbruin.
4. Voeg de inhoud van het blik tomatenblokjes toe en laat circa 10 minuten zachtjes stoven.



Recept: boodschappen.nl