



Libanese gehaktballetjes - *Dawood basha*

🕒 30 + 30minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 600 g runder- of lamsgehakt
- 2 rode uien (geraspt)
- 1 bosje verse peterselie (zeer fijngesneden)
- mespunt kaneelpoeder
- mespunt nootmuskaatpoeder
- mespunt kruidnagelpoeder
- 50 g pijnboompitten (grof gehakt)
- 2 el olijfolie
- 4 tomaten (gehalveerd)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng het gehakt met de ui, peterselie en specerijen.
2. Maal nog wat fijner in een keukenmachine en voeg al draaiend 1 eetlepel ijskoud water toe.
3. Laat het gehaktmengsel circa 30 minuten opstijven in de koelkast.
4. Vorm er met vochtige handen 12 kleine balletjes van.
5. Schep de pijnboompitten op een bord en rol de balletjes erdoorheen.
6. Ze mogen hierdoor wat langwerpiger worden.
7. Verhit de olie en bak hierin de gehaktballetjes op middelhoge stand om en om bruin.
8. Neem ze uit de pan en leg de tomaten met het snijvlak in het bakvet.
9. Bak de tomaten 1 minuut en keer dan om.
10. Bestrooi met zout en peper.
11. Leg de balletjes ertussen en laat alles met het deksel op de pan nog circa 10 minuten stoven.



TIP: Lekker met rijst en linzen.

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