



Portugese gehaktballetjes

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g rundergehakt
- 200 g chorizo (fijngesneden)
- ½ tl cayennepeper
- 4 teentjes knoflook (geperst)
- 2 el peterselie (fijngehakt)
- 1 ei (losgeklopt)
- 2 beschuiten (verkruid)
- 3 el olijfolie
- 2 uien (in dunne ringen)
- 4 el water
- ½ tl nootmuskaat
- 4 el port

ZO MAAK JE HET:

1. Meng het gehakt met de chorizo-, (cayenne)peper, 2 teentjes knoflook, de peterselie, het ei, 1--2 verkruidde beschuiten en zout.
2. Rol er balletjes van.
3. Rol de balletjes door nog wat beschuitkruid.
4. Verhit de olie in een grote koekenpan en bak hierin de balletjes op middelhoge stand goudbruin.
5. Neem de balletjes uit de pan en houd apart.
6. Voeg de uienringen en nootmuskaat toe aan het bakvet en roerbak 4 minuten op middelhoge stand.
7. Voeg 2 teentjes knoflook toe en bak 1 minuut.
8. Giet de port en 4 eetlepels water erbij en bak 5 minuten.
9. Voeg de balletjes toe en bak afgedekt 5 minuten.
10. Schud de pan af en toe om de balletjes gelijkmatig te garen.

TIP: Lekker met gebakken aardappels en sperziebonen.



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