



## Provençaalse gehaktballetjes

🕒 30 + 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 2 el olijfolie
- 1 grote ui (fijngesnipperd)
- 1 el gedroogde Provençaalse kruiden
- 500 g half-om-half gehakt
- 1 el gehaktkruiden
- 1 ei (losgeklopt)
- paneermeel
- 2 teentjes knoflook (gesnipperd)
- 1 el tomatenpuree
- 200 ml rioja
- 400 g tomatenblokjes (blik)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de olie en fruit de ui met de Provençaalse kruiden glazig in circa 5 minuten op lage stand.
2. Zet de warmtebron uit en schep de helft van de ui bij het gehakt.
3. Voeg de gehaktkruiden, ei en genoeg paneermeel toe om een smeug gehakt te kneden.
4. Vorm hiervan 8 balletjes en laat deze afgedekt een half uur opstijven in de koelkast.
5. Verwarm de pan opnieuw en bak de balletjes rondom bruin.
6. Neem ze uit de pan en voeg de knoflook en tomatenpuree toe aan het bakvet.
7. Fruit dit circa 2 minuten op lage stand.
8. Blus af met de wijn en laat deze circa 5 minuten zachtjes inkoken.
9. Voeg de tomatenblokjes toe en laat de saus weer aan de kook komen.
10. Leg de balletjes in de saus en laat nog circa 15 minuten op lage stand pruttelen.
11. Breng de saus op smaak met zout en peper.



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