



## Spaanse gehaktballetjes in paprika saus - Albóndigas

🕒 50 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 500 gram half-om-half gehakt
- 1 ei (losgeklopt)
- 5 el broodkruim (van witbrood)
- 2 el melk
- 1 zakje gehaktkruiden
- 4 el bloem
- 3 el olijfolie
- **voor de paprikasaus**
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 rode paprika (in stukjes, schoongemaakt)
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 1 tomaat (fijnggehakt)
- 125 ml witte wijn
- 75 ml vleesbouillon van tablet
- 1 laurierblaadje
- 1 bosje platte peterselie (gehakt)



**MATERIAAL:** staafmixer

### ZO MAAK JE HET:

1. Meng het gehakt met het ei, de broodkruim, melk en kruidenmix in een kom en kneed alles goed door elkaar.
2. Neem een diep bord en doe daar een laagje bloem in.
3. Draai circa 20 à 25 balletjes van het gehakt en rol ze door de bloem.
4. Laat ze een half uur opstijven in de koelkast.
5. Verwarm de olie in een koekenpan en bak de balletjes in porties in circa 5 minuten rondom goudbruin.
6. Neem ze uit de pan en houd ze apart.
7. Fruit in het overgebleven bakvet de ui circa 4 minuten.
8. Voeg de paprika toe en fruit nog een paar minuten mee.
9. Voeg de knoflook toe en bak nog een paar minuten door op lage stand tot alles zacht is.
10. Roer de tomaat, wijn, bouillon en het laurierblaadje erdoor en laat alles op middelhoge stand circa 5 minuten pruttelen.
11. Verwijder het laurierblaadje en pureer de saus.
12. Schep de balletjes in de saus en dek af met het deksel.
13. Laat op lage stand nog een half uurtje pruttelen.
14. Bestrooi de albóndigas vlak voor het serveren met de peterselie.

**TIP:** Deze geweldige klassieker uit de Spaanse keuken vraagt om een frisse rode of roséwijn, het liefst zonder houtopvoeding, een 'vino joven' (jonge wijn) van Vega Libre (Utiel-Requena) of Tesoro (Murcia).

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