



## Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus - *Albóndigas con salsa*

🕒 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 400 g rundergehakt
  - 1 ei
  - 2 uien (gesnipperd)
  - 2 teentjes knoflook (gepeld, geperst)
  - 1 snee oud witbrood (verkruid) of
  - 1 beschuit (verkruid)
  - 1 el verse tijm (gehakt) of 1 tl gedroogde tijm
  - 2 el olijfolie
- voor de tomatensaus**
- 1 blik gepelde tomaten
  - 400 ml rode wijn
  - 2 laurierblaadjes
  - mespunt kaneel



### ZO MAAK JE HET:

1. Kneed door het gehakt het ei, de helft van de ui, knoflook, brood, tijm en zout en peper.
2. Vorm er kleine gehaktballetjes van.
3. Verhit voor de saus 1 eetlepel olijfolie en fruit hierin de ui.
4. Voeg de andere ingrediënten voor de tomatensaus toe.
5. Verwarm alles en laat zachtjes koken tot een dikke saus ontstaat.
6. Roer regelmatig.
7. Verhit 1 eetlepel olijfolie en bak hierin de gehaktballetjes rondom bruin.
8. Voeg ze bij de saus en stoof zachtjes circa 15 minuten tot ze gaar zijn.
9. Schep ze met de saus in kleine bakjes.
10. Verwijder de laurierblaadjes.

**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)