



Toscaanse gehaktballetjes pittig

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 sneetjes wit casinobrood
- 500 g half-om-halfgehakt
- 1 middelgroot ei
- 1 el sambal oelek
- 1 teen knoflook
- 1 rode peper
- 3 el milde olijfolie
- 400 g pastasaus traditionale
- 5 g verse peterselie

MATERIAAL: staafmixer met hakmolen

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de korstjes van de sneetjes brood.
2. Doe de sneetjes in de hakmolen van de staafmixer en maal in 2 minuten heel fijn.
3. Meng het brood met het gehakt, het ei en de sambal.
4. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
5. Vorm er met vochtige handen balletjes van.
6. Snijd de knoflook fijn.
7. Snijd het steeltje van de rode peper.
8. Halveer de peper in de lengte en verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten.
9. Snijd het vruchtvlees fijn.
10. Verhit de olie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de balletjes in 5 minuten rondom bruin.
11. Voeg na 3 minuten de knoflook en rode peper toe.
12. Draai het vuur laag, voeg de pastasaus toe en stook de gehaktballetjes met de deksel op de pan in 10 minuten gaar.
13. Keer regelmatig.
14. Hak de peterselie grof en strooi over de gehaktballetjes.



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