

10-10-2017

---

Kookavond

## Polpette al sugo (balletjes in tomatensaus)

Nodig:

- 200gr gemengd gehakt
- 1 ui
- 1 teentje verse knoflook
- 1 witte ui
- 2 beentjes selder
- 3 grote wortelen
- 2 eieren
- 200gr gemalen Parmesaanse kaas
- 4 handvol paneermeel
- Zout en peper
- Olijfolie
- 1 l tomatencoulis
- Enkele kleine pruimtomaatjes
- Een handvol verse basilicumblaadjes
- Extra parmesaanse kaas

Zo maak je het:

- Hak de knoflook en de ui fijn, doe hetzelfde met de wortel en de selder.
- Doe alle fijngehakte ingrediënten in een grote mengkom, voeg het gehakt, de parmesaanse kaas, het paneermeel, de eieren en zout en peper toe.
- Kneed alles goed door mekaar.
- Neem een ovenschaal en bestrijk deze met een beetje olijfolie, rol mooie balletjes van de bereiding en schik ze in de ovenschaal.
- Bak de balletjes gedurende 35 min. op 180°C in een voorverwarmde oven, laat de balletjes nadien afkoelen.
- Als de balletjes eenmaal koud zijn, overgiet ze met de tomatencoulis, schik de basilicumblaadjes en de pruimtomaatjes in de coulis. Kruid met voldoende zout en peper, bestrooi de balletjes en de saus rijkelijk met Parmesaanse kaas.
- Zet de schaal gedurende 15 min. in de oven op 180°C zodat de saus kan indikken.

Dit recept is auteursrechtelijk beschermd

Bron: Isabella's Italiaanse Winter