

# Balletjes in tomaten-saus met bieslook



Het favoriete recept van Reinhard  
Beenhouwer bij Delhaize

🕒 30 min. ☆ Makkelijk 🍴 Hoofdgerecht

## Ingrediënten:

1kg gehakt  
2 eieren  
100g broodkruim  
Sjalotten  
1 teentje look  
Peper & zout  
Tijm  
Basilicum  
Suiker  
Bouillon  
Geconcentreerde  
Tomatensaus

## Extra:

Kaas  
Paneermeel

## Bereiding

- 1** Gebruik per kilo gehakt twee hele eieren en 100 gram broodkruim geweekt in wat melk. Meng per kilo gehakt 20 gram bieslook door het gehakt. Maak daarvan vaste, licht afgeplatte balletjes. Bak de balletjes gaar in de oven of in de pan. Bak je ze in de oven? Bescherm dan de bovenzijde van de balletjes tegen uitdroging met een stukje aluminiumfolie.
- 2 De saus**  
Stoof voor de tomatensaus gesnipperde sjalotten en een fijn geplet teentje look in boter. Voeg daarbij zout, peper, tijm, basilicum en wat suiker. Voeg sterke bouillon toe en geconcentreerde tomatensaus. Laat 15 minuten doorkoken.
- 3 De afwerking**  
Bind de saus en breng ze op smaak. Wil je een heel fijne saus? Maak ze fijn met de mixer of zeef ze. Serveer de balletjes in een diep bord met de saus. Smakelijk!

