

Italiaanse kipgehaktballetjes met aubergine en mozzarella

Porties: 4 • Niveau: Gemiddeld • Categorie: Bijgerecht

Italiaanse kipgehaktballetjes met aubergine en mozzarella is een recept uit de categorie Bijgerecht.

Ingrediënten

- **300 gram** kipgehakt
- **2** teentjes knoflook (geperst)
- **2 eetlepels** Italiaanse kruiden
- **4 eetlepels** olijfolie
- **1** rode ui (gesnipperd)
- **2** aubergines (in blokjes)
- **1 blik** tomatenblokjes
- **1** bol mozzarella of
- **1** bol buffelmozzarella
- **50 gram** Parmezaanse kaas (geraspt)
- **1** handje verse basilicum

Bereidingswijze

- 1 Kneed het gehakt met 1 teentje knoflook en de Italiaanse kruiden. Breng op smaak met zout en peper en draai er balletjes van.
- 2 Verhit de olijfolie in een ovenvaste pan en bak de gehaktballetjes in circa 4 minuten rondom goudbruin. Neem de balletjes uit de pan en houd apart.
- 3 Fruit de ui en de rest van de knoflook in het bakvet. Voeg de aubergine toe en bak deze 5 minuten mee.
- 4 Voeg vervolgens de tomatenblokjes en een scheut water toe, breng op smaak met zout en peper en laat nog 20 minuten pruttelen. Verwarm de oven voor op 180°C.
- 5 Leg de gehaktballetjes in de tomatensaus, verdeel de mozzarella erover en bestrooi met de Parmezaanse kaas. Gratineer circa 10 minuten in de oven.
- 6 Bestrooi de Italiaanse kipgehaktballetjes voor het serveren met de basilicum. Lekker met stokbrood of spaghetti.
- 7 Wijnadvies
- 8 Serveer bij dit recept I Am Pinot Grigio.

Toegevoegd door Matthieu