

turkse gehaktballetjes in een tomatensaus

Porties: 3 • Bereidingstijd: 30 min • Totaaltijd: 30 min • Niveau: Gemiddeld • Categorie: Overig

Recept voor turkse gehaktballetjes in een tomatensaus.

Ingrediënten

- 1 ui
- 500 gr rundergehakt
- 2 knoflook teentjes
- peterselie (4 etl)
- 4 eetlepels paneermeel
- zout, peper
- 2 etl paprikapoeder
- 4 etl bloem
- 3 etl olijfolie
- 2 blik tomaten blokjes
- 4 etl tomatenpuree
- 1 bouillontablet
- 2 etl. gemalen komijn
- 2 etl gesnipperde bieslook

Bereidingswijze

- 1 Voorbereiding
- 2 Pel en snipper of rasp de ui heel fijn. Doe het gehakt in een kom, voeg de ui toe en pers de knoflook erboven uit.
- 3 Voeg de peterselie, het paneermeel, zout, peper en paprikapoeder toe. Kneedt alles goed door elkaar. Vorm van het gehakt balletjes ter grootte van een walnoot.
- 4 Bereidingswijze
- 5 Strooi de bloem op een bord en wentel de gehaktballetjes erdoor.
- 6 Verhit de olie in een koekenpan en bak de balletjes rondom in ca. 6 minuten gaar.
- 7 Doe de tomatenblokjes en tomatenpuree in een pan, voeg de bouillon tablet en de komijn toe en laat de saus al roerende ca. 4 minuten koken.
- 8 Schep de gehaktballetjes in een schaal, schep de tomatensaus erover en garneer met de bieslook.

Toegevoegd door Matthieu