




# Gehaktballetjes tapas

-  Bereiden in: Pan
-  Voorbereiding: 20 min.
-  Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- Voor de Gehaktballetjes:
- 250 gram gehakt, half om half
- 2 teentjes knoflook
- ½ uitje
- ½ theelepel peterselie
- ½ sneetje brood, in melk geweekt
- 1 ei
- 2 eetlepels paneermeel
- Voor de saus:
- 1 knoflookteentje
- 2 grote tomaten
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 eetlepels tomatenpuree
- ½ theelepel paprikapoeder
- ½ theelepel cayennepeper (minder als je niet van pittig houdt!)
- Snufje tijm
- 2 theelepels honing



wordt binnenkort

**VAN ONZE BOER.NL** 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

## Voedingswaarde

- 

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
info@sameneenkoekopen.nl  
www.sameneenkoekopen.nl



# Gehaktballetjes tapas

## Bereiding

De gehaktballetjes:

- 1 Hak de knoflook, ui en peterselie goed fijn.
- 2 Doe ze in een kom en voeg alle andere ingrediënten, uitgezonderd de paneermeel, toe. Kneed alles stevig door elkaar en maak kleine balletjes van het gehakt.
- 3 Rol de balletjes door de paneermeel zodat er een laagje op ontstaat.
- 4 Verhit dan een pan, doe er wat olijfolie in en bak de balletjes rondom bruin.
- 5 Zet opzij terwijl je verdergaat met de saus.

De saus:

- 1 Snij de knoflook fijn. Zet een pan op laag vuur en laat de knoflook zachtjes fruiten.
- 2 Was de tomaten en snijd ze in blokjes. Voeg ze toe aan de knoflook wanneer deze zacht is geworden. Breng ze zachtjes aan de kook totdat ze helemaal zacht zijn.
- 3 Gebruik dan een staafmixer of blender om dit mengsel helemaal fijn te malen.
- 4 Voeg de resterende ingrediënten toe.

NB: Wil je de smaak wat pittiger, dan voeg je extra cayennepeper toe. Wil je juist wat zoeter, dan ga je voor extra honing. Zout en peper behoren natuurlijk ook tot de mogelijkheden.

Afronding:

Voeg de gehaktballetjes toe aan de saus en laat ze 10 minuutjes zachtjes mee

suddereren. Serveer de balletjes in een kleine schaal of in aparte schaaltjes voor iedereen.

## Serveren

Deze gehaktballetjes worden ook wel gebruikt als bijgerecht bij verschillende gerechten. Het is ook erg lekker om als saus te eten bij gekookte pasta. Maar natuurlijk is het helemaal perfect als lekker tapas-gerechtje. Helemaal als het geserveerd wordt met allerlei andere tapas hapjes!



wordt binnenkort

**VAN ONZE BOER.NL**

(MIEERLIJK VLEES UIT TWENTE)

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)