



Elvea, een feest uit Italië

Klassieke gehaktballetjes met tomatensaus



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|-------------------|---|
| 2 blikken | ELVEA tomatenblokjes cubetti met Italiaanse kruiden |
| 4 sneden | brood |
| 0,50 koffielepels | venkelzaad |
| 100 g | ricotta |
| 1 | ei |
| handvol | platte peterselie |
| 1 koffielepel | komijn |
| 1 snuifje | chilivlokken |
| 1 koffielepel | oregano |
| 600 g | gemengd gehakt |
| | peper |
| | zout |
| eetlepels | olijfolie |
| 0,50 flessen | rode wijn |
| 2 dl | runderbouillon |
| | Parmezaanse kaas |

Bereiding

Hak het kruim van het brood lichtjes in de keukenrobot, samen met het venkelzaad.

Meng hierbij de ricotta en het losgeklopte ei.

Hak de peterselie en meng met de andere kruiden en het gehakt. Kruid met peper en zout en meng het brood/ricottamengsel onder het gehakt.

Kneed goed en laat een uurtje rusten in de koelkast.

Verwarm een beetje olijfolie in een diepe pan.

Rol ballen van het gehakt en kleur deze op een matig vuur.

Herhaal dit tot alle balletjes mooi gekleurd zijn.

Voeg hierbij de rode wijn en de rundsbouillon.

Breng aan de kook en voeg er de tomatenblokjes bij.

Kruid met peper en zout.

Gaar de ballen in de tomatensaus onder deksel op een laag vuur gedurende ongeveer anderhalf uur.

Serveer met geraspte parmezaan en brood of spaghetti.





Elvea, een feest uit Italië

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

