



Elvea, een feest uit Italië

Gebakken gehaktballetjes en aardappelen in rijke tomatensaus



Ingredienten voor 4 Personen

Voor de gehaktballen

500 g	gemengd gehakt
1	ei
1 eetlepel	gerookt paprikapoeder
1 eetlepel	olijfolie
	zout
	zwarte peper

Voor de saus

2 eetlepels	olijfolie
1	ui, gesnipperd
2 teentjes	look, fijngesnipperd
1 eetlepel	chilivlokken
400 g	Elvea Pelati
1 eetlepel	Elvea Tomatenconcentraat
4 eetlepels	porto
1 theelepel	Italiaanse kruiden
	zout
	peper

Extra

4	aardappelen
	olijfolie
	verse basilicum

Bereiding

1. Verwarm de oven op 200°C (boven-onderwarmte).
2. Meng het gehakt met ei, gerookte paprika, zout en peper. Rol er middelgrote balletjes van. Bak ze kort





Elvea, een feest uit Italië

aan in een pan met olijfolie tot ze rondom goudbruin zijn (ze hoeven nog niet gaar te zijn).

3. In een ovenschaal of stoofpot: Verhit 2 el olijfolie, fruit de ui, chili en look glazig. Voeg Elvea tomatenconcentraat toe, laat aanstoven en blus met de porto. Voeg de Elvea Pelati toe — breek de tomaten grof met een lepel. Laat 10 minuten zachtjes pruttelen tot de saus dikker wordt en voeg de Italiaanse kruiden toe.
4. Snij de aardappelen in partjes. Schik de aardappelpartjes in de saus, leg de aangebakken gehaktballen ertussen. Lepel wat saus over alles heen. Besprenkel met een beetje olijfolie.
5. Zet de schaal in de oven en bak 35 à 40 minuten, tot de aardappelen gaar en de saus mooi ingedikt is.
6. Werk af met verse basilicum en parmezaan.

Serveer met een frisse salade of stuk knapperig brood om die rijke tomatensaus op te deppen.

- Recept en foto's van Timon Michiels, zoals gezien op [TikTok](#)
- In samenwerking met njam! (@njamtv)

Recept info: Timon Michiels

