



*Elvea, een feest uit Italië*

## Kippenballetjes met geroosterde tomatensaus



### Ingredienten voor 4 Personen

#### Voor de balletjes

600 g	kippengehakt
2 eetlepels	(glutenvrij) paneermeel
1 eetlepel	mosterd
1 eetlepel	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
1	courgette, geraspt
1	ei
	zwarte peper

#### Voor de saus

800 g	kerstomaatjes
1 blik	ELVEA Dubbel Tomatenconcentraat 140g
600 ml	kippenbouillon
1 bos	verse basilicum
2 theelepels	suiker
3 theelepels	Provençaalse kruiden
0,50 theelepels	chilipoeder
1 eetlepel	balsamico-azijn
1 eetlepel	olijfolie
	zwarte peper
	zout

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Meng alle ingrediënten voor de balletjes goed door elkaar en rol er balletjes van.
3. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de balletjes naast elkaar. Bak ze in 10 à 15 minuten gaar. Dit hangt af van de grootte van je balletjes. Doe de balletjes in een stoofpot.
4. Halveer de kerstomaatjes en schik ze in een ovenschaal. Besprenkel ze met de suiker, Provençaalse kruiden en zwarte peper, een snuffje zout, olijfolie en de balsamico azijn. Je kan de kerstomaten ook vervangen door 400ml Elvea Passata als niet veel tijd hebt.





## *Elvea, een feest uit Italië*

5. Rooster ze in de oven gedurende 20 minuten en laat dan afkoelen.
6. Mix de tomaatjes met de rest van de ingrediënten voor de saus en proef. Voeg naar smaak peper, chilli, zout en Provençaalse kruiden toe. Eens de smaak goed zit, giet je dit over de balletjes. Je kan de balletjes nu invriezen en anders warm je ze gedurende 10 minuten zachtjes op.
7. Dien op met rijst, pasta of geroosterde aardappelen – whatever you like. Smakelijk!

Recept info: Must Be Yummie

