



*Elvea, een feest uit Italië*

## Libanese balletjes in tomatensaus met hummus van witte bonen



### Ingredienten voor 4 Personen

500 g	lamsgehakt
1	ei
1 eetlepel	za'atar
1 bussel	koriander
1 bussel	verse peterselie
690 ml	ELVEA Polpa di pomodoro
1 teentje	look, fijngesnipperd
1	sjalot, fijngesnipperd
0,50	chilipeper, fijngehakt
1 koffielepel	ras-el-hanout
250 g	witte bonen
1 theelepel	tahini
1	citroen
100 g	kikkererwten
1 handje	witte amandelen
	peper
	zout
	olijfolie

### Bereiding

1. Hak de steeltjes van de koriander en de peterselie fijn. Meng het lamsgehakt met het eitje, de za'atar, de steeltjes van de kruiden, peper en zout.
2. Rol balletjes van het gehaktmengsel en bak ze in een scheutje olie in een pan op het vuur. Voeg als de balletjes zo goed als gaar zijn de look, de sjalot, de chilipeper en de ras-el-hanout toe. Laat even meebakken en blus de pan vervolgens met de polpa.
3. Mix voor de hummus de witte bonen samen met de tahini, het citroensap, een flinke scheut olijfolie, peper en zout glad.
4. Mix voor de kruidenolie de korianderblaadjes en de peterselieblaadjes samen met royaal wat olijfolie,





## *Elvea, een feest uit Italië*

peper en zout.

5. Verdeel de hummus over borden en strijk glad. Verdeel er de balletjes en de tomatensaus over. Werk af met kikkererwten, amandelen en de kruidenolie.

- In samenwerking met njam!
- Recept van chef Jeroen De Pauw uit het programma '[Snel, Makkelijk & Lekker](#)'
- Foto's van Stephanie Bex

Recept info: Jeroen De Pauw

