



Elvea, een feest uit Italië

Meatball bake met nduja en mozzarella



Ingredienten voor 4 Personen

500 g	gehakt
1	ei
30 g	paneermeel
1 theelepel	gedroogde oregano
0,25 theelepels	nootmuskaat
30 g	geraspte Parmezaanse kaas
1 theelepel	zout
1 theelepel	zwarte peper
2 eetlepels	olijfolie
1	sjalot, fijngesnipperd
2 eetlepels	Elvea Tomatenconcentraat
2 blikken	ELVEA Cubes
2 eetlepels	nduja
1 theelepel	gedroogde oregano
1 theelepel	suiker
	peper
	zout
200 g	geraspte mozzarella kaas
30 g	geraspte Parmezaanse kaas
1 handje	verse basilicum

Bereiding

1. Meng het gehakt met het ei, het paneermeel, de oregano, de nootmuskaat, de Parmezaanse kaas en het zout en de peper. Rol er 12 gehaktballen van.
2. Verhit een eetlepel olijfolie in een pan en bak de gehaktballen rondom bruin. Haal uit de pan.
3. Fruit de fijngesnipperde sjalot in de olijfolie in dezelfde pan. Voeg de tomatenpuree toe en bak 1 minuut. Voeg de nduja, de tomatenblokjes, de oregano, de suiker, peper en zout toe. Roer goed en laat 10 minuten pruttelen.
4. Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de gehaktballen in een ovenschaal en schep de saus erover. Verdeel de mozzarella en Parmezaanse kaas er in een dikke laag over.





Elvea, een feest uit Italië

5. Bak 20 à 25 minuten in de warme oven, tot de kaas goudbruin en bubbelend is. Bestrooi daarna met basilicum en serveer direct.

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

