



Elvea, een feest uit Italië

Oosterse balletjes met pittige tomatensaus en komijnrijst



Ingredienten voor 4 Personen

Voor de rijst

| | |
|-------------|----------------|
| 3 teentjes | look |
| 0,50 | ui, gesnipperd |
| 1 eetlepel | komijnzaad |
| 1 theelepel | garam masala |
| 300 g | rijst |

Voor de balletjes

| | |
|------------|-----------------|
| 500 g | gemengd gehakt |
| 1 eetlepel | tandoori masala |
| 1 eetlepel | garam masala |
| 100 g | paneermeel |
| 1 eetlepel | sambal |
| 1 | citroen |
| 100 g | rozijnen |
| | bloem |
| | olijfolie |
| | boter |
| | peper |
| | zout |

Voor de tomatensaus

| | |
|-------------|---------------------------------|
| 0,50 | ui, gesnipperd |
| 3 teentjes | look |
| 30 g | ELVEA Dubbel tomatenconcentraat |
| 1 theelepel | tandoori masala |
| 1 theelepel | sambal |
| 250 g | ELVEA Cubes |
| 1 glas | witte wijn |
| 100 g | Griekse yoghurt |
| 25 ml | citroensap |

Voor de afwerking





Elvea, een feest uit Italië

100 g
scheuten

Griekse yoghurt
citroensap
verse basilicum
peper
zout

Bereiding

Maak de rijst

1. Bak de fijngehakte look en ui samen glazig met het komijnzaad. Kruid met gemalen peper, een pepebolletje, zout en garam masala kruiden.
2. Voeg de basmatirijst toe (TIP: doe de rijst in kopjes voor je ze in de kookpot doet, zo kan je goed afmeten hoeveel kopjes je hebt) en bak deze kort mee tot ook deze glazig is. Bevochtig met 1,5 kop water per kop rijst.
3. Laat rustig koken voor 7-9 minuten maar roer niet. Leg daarna een handdoek op de pot en dek af met een deksel, laat nog een 6-tal minuten op een laag vuurtje staan. Roer niet!

Maak de balletjes

1. Meng het gehakt in een kom met zout, peper, tandoori & garam masala kruiden, paneermeel, sambal oelek, citroenschil en rozijnen. Kneed het mengsel goed door en vorm er kleine balletjes van.
2. Wentel de balletjes even kort door de bloem. Verhit een beetje boter en wat olijfolie in een grote pan en bak ze krokant aan.

Maak de saus

1. Fruit in wat boter de fijngehakte ui en knoflook aan, roer het Elvea tomatenconcentraat erdoor en laat dit even kort meebakken. Kruid af met peper, zout en tandoori en eventueel wat sambal oelek. Blus af met witte wijn en voeg de Elvea tomatenblokjes toe. Laat de saus sudderen op het vuur tot deze iets is ingedikt
2. Voeg de Griekse yoghurt toe en breng op smaak met een scheutje citroensap.

Afwerken

1. Serveer een mooie portie rijst in een kommetje. Meng de balletjes kort onder de saus met een beetje van de aangebakken boter.
2. Leg de balletjes in een bord met wat toefjes Griekse yoghurt en verse basilicum en dien op samen met





Elvea, een feest uit Italië

de rijst.

- In samenwerking met njam! rond het programma 'Snel, Makkelijk & Lekker S2'
- Recept van chef: Sam D'Huyvetter
- Foto van Silke Van Engeland

Recept info: Sam D'Huyvetter

