



Elvea, een feest uit Italië

Groenteballetjes



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|-------------|-------------------------------------|
| 690 g | ELVEA Passata Rustica kridentuiltje |
| 2 kroppen | salade |
| 4 | eieren |
| 270 g | paneermeel |
| 4 eetlepels | olijfolie |
| 2 | sjalotjes |
| 1 | rode peper |
| 2 | oranje paprikas |
| | Provençaalse kruiden |
| | peper |
| | zout |
| | cayennepeper |

Bereiding

- Verwijder de buitenste bladeren van de sla en snijd de rest in grote stukken.
- Kook ze 4 minuten in 3 dl kokend water en giet af.
- Mix ze bijna glad en meng ze met de eieren, 250g paneermeel, peper en zout en cayennepeper.
- Rol van de bereiding balletjes, haal ze door het resterende paneermeel en bak ze in de olie goudgeel.
- Pel de sjalotten, ontpit het pepertje en snipper ze fijn.
- Verwijder de zaadlijsten van de paprika's en snijd ze in stukjes.
- Giet de sjalotten, het pepertje, de paprika's en de Passata in de pan van de balletjes en laat 15 minuten op zacht vuur stoven.
- Kruid met de Provençaalse kruiden.

