

Balletjes in tomatensaus

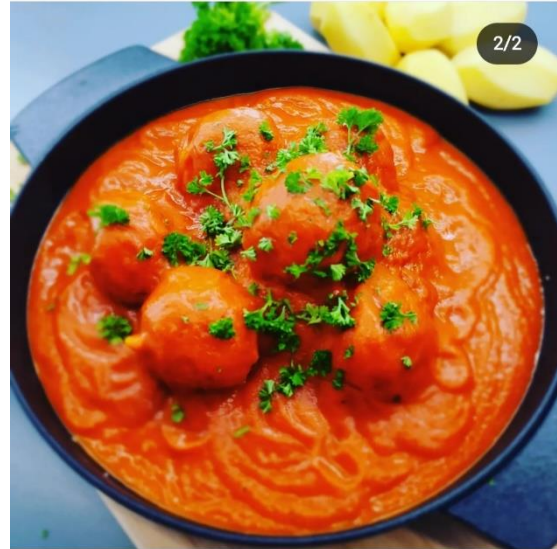
Voor 4 personen

Ingrediënten Saus

- ✓ 1 teentje look
- ✓ 1 ui in vier
- ✓ 1 wortel
- ✓ 25 gr olijfolie
- ✓ 1 koffielepel Chilipeper pasta
- ✓ 1 blaadje laurier
- ✓ 1 blikje tomatenpuree
- ✓ 800 gr tomatenblokjes
- ✓ 150 gr passata
- ✓ 50 gr madeira
- ✓ Beetje gehakte peterselie
- ✓ Zout, peper en oregano

Voor de balletjes

- ✓ 1 sjalot
- ✓ 1 teentje look
- ✓ 500 gr gehakt
- ✓ 1 ei
- ✓ 50 gr panko



Bereiding balletjes

- ✓ Doe de sjalot en de look in de mengbeker en hak 5 sec/Snelheid 5.5
- ✓ Voeg het gehakt, ei en panko toe en meng 10 sec/ linksdraaiend snelheid 4
- ✓ Haal het mengsel uit de beker en draai er balletjes van en leg ze in de varomatray en schaal
- ✓ Zet even opzij, maak de mengbeker schoon
- ✓ Doe de ui, look en wortel in de mengbeker en hak 5sec/snelheid 5.5
- ✓ Voeg de chilipeper pasta toe en stooft 3min/120°/snelheid 0.5
- ✓ Doe de tomatenblokjes, tomatenpuree, passata, madeira, laurier bij de uitjes en wortel
- ✓ Zet de varomatray op de mengbeker
- ✓ Laat alles garen gedurende 18 min/ varoma/ snelheid 1
- ✓ Neem de tray van de mengbeker, haal het laurierblaadje uit de saus, kruid met peper, zout oregano.
- ✓ Mix de saus gedurende 1 min: snelheid 8
- ✓ Doe de balletjes in een kom en overgiet met de saus, werk af met gesnipperde peterselie