

Jukebox Diner

Recept van week 12

Ingezonden door: DJ Jootje

Heksen sabbat balletjes:

Ingrediënten

500 gram gehakt, 2 eieren, paneermeel, 3 teentjes knoflook, 2 uien, olijfolie, basilicum, marjolein, tijm, rozemarijn, peper, zout, 1 blik gepelde tomaten met sap, 1 blikje tomatenpuree, 1 wortel, 2 laurierblaadjes, 2 glazen wijn, geraspte kaas.

Bereidingswijze

Meng het gehakt met de kruiden, peper en zout, paneermeel, eieren, knoflook en 1 ui. Draai en kleine balletjes van. Verhit de olijfolie en bak hierin de ui en 1 teentje knoflook. Doe er het blikje tomatenpuree bij en bak dit mee. Voeg dan de fijngehakte tomaten op sap, de wijn en de kruiden naar smaak erbij. Breng het aan de kook. Doe er de laurier bij en de wortel. Leg de balletje erin en zet de pan in de oven op 160 graden. Laat lekker stoven, 1 uur.

Serveertips

Dien op met geraspte kaas



Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar info@promootje.nl