Diner

SPAANSE GEHAKTBALLETJES

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2 à 3

- 100 gr chorizo, ontveld en in plakjes
- 1 tl patatas bravas kruiden (Oil & Vinegar)
- 300 gr half-om-half gehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 tl paprikapoeder
- 1 handje peterselie, fijngehakt
- 1 ei
- Paneermeel (ong. 2 el.)
- 1 ui, gesnipperd
- 2 puntpaprika's, in dunne reepjes gesneden
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 blik gepelde tomaten
- 1 theelepeltje suiker
- Peper & zout
- Olijfolie
- (evt. chilipoeder, voor wat pit)

BEREIDINGSWIJZE

1. Bak eerst de chorizo in een pan lekker knapperig. De chorizo is klaar als het meeste vet is verdwenen. Laat uitlekken op keukenpapier. Verkruimel ze daarna met een hakmolen.
2. Meng de patatas bravas kruiden met een klein beetje warm water en een scheutje olijfolie (zodat de kruiden zijn bedekt) in een kommetje. Laat dit even staan. (Heb je deze kruiden niet in huis, voeg dan een extra tl. paprikapoeder toe aan de volgende stap.
3. Doe het gehakt met het chorizokruim in een kom. Voeg hier de helft van de knoflook, paprikapoeder, peterselie, peper en zout, het ei en ook de gewelde patatas bravas kruiden aan toe. Meng alles goed. Doe er paneermeel bij als het te vochtig is.
4. Draai kleine balletjes van het mengsel, iets kleiner dan een bitterbal.
5. Verhit olijfolie in een koekenpan en bak de balletjes rondom aan. Haal de balletjes uit de pan als alle kanten goed zijn dichtgeschroeid en zet apart.
6. Bak vervolgens de ui en de rest van de knoflook in het achtergebleven vet glazig en voeg dan de gesneden puntpaprika toe en bak dit kort aan. Voeg hierna de tomatenpuree en het blik tomaten toe. Prak de tomaten fijn met een vork of lepel. Voeg theelepeltje suiker toe. Doe vervolgens de gehaktballetjes terug in de pan.
7. Zet het vuur laag en bak het geheel ongeveer tien minuten tot de balletjes gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout. Mocht je van lekker pittig houden, kun je er ook altijd nog wat chilipoeder aan toevoegen.
8. Serveer met gebakken aardappelpartjes en eventueel nog een frisse salade.