

Spaanse borrelballetjes

Voor 40 balletjes

Bereidingstijd: 45 minuten

Ingrediënten

- 450 gram mager (lams) gehakt
- 1 ei
- 1 ui
- 3 tomaten
- 3 teentjes knoflook
- 4 takjes peterselie
- 1 deciliter kippenbouillon
- ½ theelepel nootmuskaat
- 2 sneetjes witbrood
- 2 eetlepels rode wijn
- 2 eetlepels olijfolie
- zout en peper

Bereidingswijze

Pers de knoflooktenen, knip de peterselie fijn en snij de korstjes van het brood. Meng het gehakt, het ei, de knoflook, 2 eetlepels peterselie samen met de nootmuskaat en het zout en peper door elkaar. Week het brood in de rode wijn, en meng het door het gehakt. Vorm hier 40 balletjes van. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de balletjes in 5 minuten rondom bruin. Snipper ondertussen de ui fijn en snij de tomaten aan stukjes. Laat de ui nog 5 minuten meebakken met de gehaktballetjes. Voeg de tomatenblokjes en de kippenbouillon toe. Laat de balletjes op laag vuur met de deksel op de pan, nog een half uurtje zachtjes sudderen. Neem de balletjes uit de pan en pureer de saus met een stafmixer. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Serveer de balletjes en de saus in een mooie schaal en garneer het geheel met de rest van de peterselie.

Wist u dat...

Deze gehaktballetjes in het Spaans Albondigas heten en daar een populaire tapas zijn?

Wijnadvies: Campo de Borja Tinto Coto de Hayas, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort