

Ingrediënten voor 8 personen

450 gram half om half gehakt 1 grote ui, fijngesnipperd 2 teentjes knoflook, geperst 2 el fijngehakte verse bladpeterselie, plus extra voor garnering 50 gr wit of bruin brood zonder korst 3 el water 1 ei, losgeklopt 2 el Spaanse olijfolie schutjes citroensap zout,peper en nootmuskaat Voor de Amandelsaus 2 el Spaanse olijfolie 115 gram blanke amandelen 25 gr wit of buin brood 3 teentjes knoflook, fijngehakt 150 ml witte wijn 425 gr groentebouillon Zout en peper.

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Spaans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Soort\_gerecht:** Borrelhapje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Tapas van Spaanse gehaktballetjes in een amandelsaus

Een heerlijke Tapas wat een deel kan zijn voor een uitgebreide Tapas avond. Natuurlijk ook TOP als borrelhapje

### Vorbereiding

Doe voor de gehaktballetjes brood in kom met water en week 5 minuten. Knijp water er met u handen uit en doe het brood in de afgedroogde om. Voeg gehakt ui, knoflook, peterselie, ei, flink wat nootmuskaat en een beetje zout en peper toe. Kneed de ingredienten tot een glad mengsel. Strooi wat bloem op een bord. Vorm met bloem bestoven handen dertig balletjes van het mengsel en rol elk balletje dan door de bloem.

### Bereidingswijze

Verhit de olijfolie en bak de balletjes in gedeelten, zodat de pan niet te vol wordt, in 4-5 minuten rondom bruin. Neem ze met een schuimspaan uit de pan en houd ze apart. Verhit voor de amandelsaus de olie Breek het brood in stukjes, doe deze met de amandelen in de pan en bak ze onder af en toe roeren. Voeg de knoflook mee. Schenk dat de witte wijn erbij en kook alles 2 minuten. Voeg zout en peper toe en laat het mengsel afkoelen. Schenk het amandelmengsel in een Keukenmachine. Schenk de groentebouillon erbij en verwerk het mengsel tot een gladde saus. Schenk de saus terug in de pan. Voeg voorzichtig de gehaktballetjes toe en laat ze 25 minuten sudderen, tot ze gaar zijn. Proef de saus en breng hem zo nodig op smaak met zout en peper. Schenk de gehaktballetjes met de saus in een warme schaal voeg een scheutje citroensap toe en bestrooi het Tapas gerecht met peterselie. Serveer het loeiend heet, met knapperig brood om de saus op te deppen.

### Serveertips

NATUURLIJK hoort hier een overheerlijk wijntje bij!!