

Ingrediënten

Voor het gehakt: 350 gr. gehakt, half-om-half 5 eetl. gehakte peterselie 2 teentjes knoflook, fijngesneden 3 eetlepels paneermeel 2 eieren zout, peper 2 eetl. bloem 3 eetl. olijfolie Voor de saus: 1 ui, fijngesneden 1 rode paprika, in blokjes 2 grote tomaten, in blokjes 1/2 dl. droge sherry 1 laurierblaadje

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Albondigas

20 Kleine, gekruide, Spaanse, gehaktballetjes

Hulpmiddelen

Vuurvaste schaal

Vorbereiding

-

Bereidingswijze

Kneed alle ingredienten voor het gehakt door elkaar. Vorm er met vochtige handen ongeveer 20 balletjes van. Rol de gehaktballetjes door de bloem, schud het teveel eraf. Bak de gehaktballetjes in hete olie rondom bruin. Doe de balletjes over in de schaal. Fruit in het overgebleven bakvet de ui, paprika en tomaten zacht. Roer de sherry en het laurierblaadje erdoor en laat circa 5 min. op halfhoog vuur pruttelen. Schenk de saus over de gehaktballetjes en laat ze 20 min. op zacht vuur sudderen.

Serveertips

Bestrooi de albondigas voor het opdienen met gehakte peterselie. Lekker als warme en als koude snack.