

Ingrediënten voor 4 personen

Benodigdheden

GEHAKTBALLETJES ?Gemengd gehakt 600 gr ?Ei 1 st (kraakvers) ?Eigeel 1 st (kraakvers) ?Paneermeel 5 el (of broodkruim) ?Knoflook 2 teentjes (uitgeperst of fijngehakt) ?Ui 1 grote (fijngesnipperd) ?Komijn ½ tl ?Oregano 1 tl (gedroogde) ?Peterselie 3 el (verse, fijngehakt) ?Bloem ?Olijfolie 3 el (extra-vergine) ?Nootmuskaat (versgeraspte) SAUS ?Rode paprika 1 st (in blokjes) ?Wortel 1 st (in plakjes of brunoise) ?Gepelde tomaten - 500 gr (uit blik, in blokjes) ?Droge witte wijn 1 dl (liefst Spaanse) ?Kippenbouillon 2 dl ?Laurier 2 blaadjes ?Pimenton 1 tl ?Zwarte peper (versgemalen) ?Zeezout

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Mexicaans

Smaak: Pittig

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Albondigas (Tapas)

Hulpmiddelen

Mengkom (groot); Plasticfolie; Braadpan; Mini Caquelons

Bereidingswijze

Meng het gehakt (zie bereidingstip 1), eieren (ei en eigeel eerst loskloppen), paneermeel, knoflook, de helft van de ui, komijn, oregano en 2 el peterselie in een grote mengkom en meng goed door elkaar (zie bereidingstip 2). Kruiden met nootmuskaat, peper en zout. Vorm er kleine balletjes van, in de palm van de handen, ter grootte van een pingpongballetje/2,5cm (maak de handen af en toe nat, dan blijft het gehakt niet of toch minder aan de handpalmen plakken) en leg ze in de mengkom. Trek plasticfolie over de mengkom en laat de balletjes minstens 30 minuten opstijven in de koelkast. Haal de balletjes uit de koelkast, strooi wat bloem op een bord en rol de balletjes door bloem. Verhit de olie in een braadpan en bak de gehaktballetjes aan alle kanten mooi bruin. Voeg vervolgens de rest van de ui, paprika, wortelen toe en stoof ze een paar minuten tot de ui glazig is. Doe er de gepelde tomaten, wijn (zie bereidingstip 3), fond, laurier en pimenton (zie bereidingstip 4) bij, roer alles om en laat het geheel met deksel op de pan ongeveer 30 minuten sudderen. Proef de saus, breng indien nodig verder op smaak met peper en zout en als de saus te scherp is eventueel ½ à 1 tl suiker toevoegen (iets meer of minder volgens eigen smaak).

Serveertips

Serveertips Serveer de albóndiga`s met saus in de bekende kleine ronde roodbruine mini caquelons en bestrooi het geheel met de rest van peterselie. Serveer met Spaans brood, zoals gallaguetta (traditioneel stokbrood), tetina (tapas broodje), bollo gallego (klein stokbrood), bolla gallego (groot stokbrood), bolla gallego (groot rond brood) of gewoon met je favoriet (stok)brood. Bereidingstips 1.Gemengd gehakt, zoals half om half (varkens/rund of varkens/kalf) of een mengeling varkens/rund en kalfsgehakt, Puur mag het natuurlijk ook, alsook met lams- of kipgehakt: dus volgens eigen smaak. 2.Men kan er nog eventueel 100 gr chorizo en/of serranoham (fijngesnipperd) onder mengen. 3.Men kan de witte wijn vervangen door rode wijn, Porto of Sherry. 4.Pimenton is Spaanse gerookte paprikapoeder met een milde en aangenaam gerookte smaak. Men kan het vervangen door chilipoeder. Drankadvies ?Sancerre Wit, Jerez, Bandol Rosé, Cava

