

Ingrediënten voor 4 personen

maken van gehaktballen 500 g runder of half om half gehakt 1 e platte peterselie, fijn 1 teentje knoflook, fijn 1 ei broodkruim of paneermeel (zoveel om stevige gehaktballen te kunnen maken) 1 e geraspte Parmezaanse kaas 3/4 t zout zwarte peper (niet teveel, want de tomatensaus is ook al pittig) 1. Meng alle ingrediënten goed. 2. Draai er gehaktballetjes van met een grote van 3+1/2 cm in doorsnee. basis tomatensaus

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Afrikaans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_kuiken: Ja
Vegetarisch: Nee

Parmezaanse gehaktballetjes in tomatensaus

Een heerlijke combinatie van gehakt die in de oven gegaard word in een eigengemaakte basis tomatensaus.

Bereidingswijze

maken van gehaktbal ovenschotel 1. Doen wat tomatensaus onder in de ovenschaal. 2. Verdeel gehaktballen erover. 3. Vul ruimtes om gehaktballen met tomatensaus, zo dat gehaktballen bijna helemaal bedekt zijn. 4. Bak bij 200°C tot gaar.

Serveertips

De laatste 10 min. zou je ook nog geraspte mozzarella over kunnen doen tot die gesmolten zijn.

