

Ingrediënten voor 6 personen

Voor de saus 3 eetlepels olijfolie
2 uien, gesnipperd 3 à 4 grote
tenen knoflook 1 theelepel
gedroogde oregano ½ theelepel
gedroogde chillies (chilipeper),
verkruid ½ theelepel
komijnpoeder 200 ml rode wijn 2x
tomatenblokjes à 400 gram of
verse tomaten, in stukjes
gesneden 1 reepje
sinaasappelschil 1 à 2 theelepel
suiker peper ½ bouillonblokje 1
rode peper Voor de albóndigas
200 g varkensworst van goede
kwaliteit 350 g mager
rundergehakt 1 uien, gesnipperd
2 grote tenen knoflook 1
theelepel Spaanse gerookte
paprikapoeder ½ theelepel
komijnpoeder 2 royale eetlepels
platte peterselie, fijngehakt, plus
extra voor de garnering 1 klein ei,
geklopt 3 eetlepels witbrood,
verkruid

Tijd: > 1 uur
Keuken: Spaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Albóndigas (gehaktballetjes met pittige tomatensaus)

13 februari 2016 gezellige TAPAS avond bij Toine & Judy. Deze heerlijke balletjes bij ook lekker met pasta of rijst.

Hulpmiddelen

Niets bijzonders

Bereidingswijze

Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan en bak de uien met knoflook tot ze zacht maar nog niet verkleurd zijn. Schep de helft van het mengsel in een kom en laat ze afkoelen. Voeg de verkruidde chillies oregano, en het komijnpoeder toe aan het uienmengsel en bak 30 seconden mee. Doe de rode wijn, gesneden tomaten, rode peper en sinaasappelschil erbij en laat 30 minuten zachtjes koken tot de saus iets ingedikt is. Breng op smaak met bouillonblokje en peper. Voeg de suiker toe om de smaak van de tomaten te neutraliseren. Haal de pan van het vuur. Verwijder voor de albóndigas het vel van de worst en doe het vlees bij de afgekoelde gebakken uien, samen met rundergehakt, paprikapoeder, komijnpoeder, peterselie, ei, broodkruimels en melk. Kneed het gehakt met de handen tot alles goed gemengd is, breng op smaak met zout en peper en draai 20 gehaktballetjes ter grootte van een walnoot. Verhit de rest van de olie in een grote koekenpan en bak de albóndigas in porties bruin. Voeg indien nodig extra olie toe. Schep de albóndigas bij de pittige tomatensaus en laat 30 minuten zachtjes pruttelen op laag vuur. Strooi er voor het serveren extra peterselie over.

Serveertips

Deze verrukkelijke gehaktballetjes met pittige tomatensaus kun je van tevoren klaarmaken en vervolgens opwarmen in een braadpan of oven. Ze smaken zelfs nog lekkerder als je ze een dag van tevoren maakt.