

Ingrediënten voor 4 personen

300 gr gemengd gehakt 5 el  
Parmezaanse kaas, geraspt +  
extra enkele blaadjes verse  
basilicum 1 scheutje whiskey 1  
mespuntje gerookt paprikapoeder  
1 blik Elvea cubes (  
tomatenstukjes) 1 limoen, de  
zeste aioli ( kant en klaar of zelf  
bereiden zie recept op de site )  
peper - zout olijfolie

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Gehaktballetjes à la parmigiana

Gehaktballetjes uit Italië, die ze ginder serveren als voorgerecht  
...lekkere starter met een mooie presentatie van gebakken  
Parmezaanse kaas !

### Hulpmiddelen

Bakpapier

### Bereidingswijze

-Meng het gehakt met de Parmezaanse kaas, verse basilicum en een  
snuifje peper en rol er balletjes van. -Bak de balletjes goudbruin in een  
scheutje olijfolie en blus ze met een scheutje whiskey. -Laat de alcohol  
uitkoken en voeg het gerookt paprikapoeder, de tomaten stukjes en  
een flinke scheut water toe. -Laat de balletjes nog even zachtjes  
pruttelen en breng indien nog extra op smaak met peper en zout.  
-Neem een met bakpapier beklede plaat en rasp er een laagje  
Parmezaanse kaas op. Bak gedurende vijf minuten op 180 graden in  
de oven. Laat afkoelen. -Schep de balletjes in een schaal. Rasp er  
nog wat extra Parmezaanse kaas en zeste van limoen over. Werk ten  
slotte af met de krokant gebakken Parmezaanse kaas en aioli.