

## **26. Spaanse gehaktballetjes**

### **Hoeveelheid voor ca. 20 stuks**

- • 1 ui
- • 300 gram rundergehakt
- • 50 gram geraspte 30+ kaas
- • versgemalen peper
- • 3 tenen knoflook
- • 1 beschuit
- • 3 eetlepels olijfolie
- • 1 blik tomatenstukjes
- • 2 eetlepels fijngeknipte peterselie

Snipper de ui. Doe het gehakt in een kom met de geraspte kaas, de helft van de uisnippers, peper en zout naar smaak. Pers er 2 knoflooktenen boven uit, verkruimel het beschuit erboven. Kneed alles goed door elkaar en vorm er ca. 20 balletjes van.

Verhit de olie in een koekenpan en bak de gehaktballetjes rondom bruin. Voeg dan de rest van de uisnippers toe, pers de laatste knoflookteen erboven uit en roer de tomatenstukjes met het vocht erdoor. Laat de gehaktballetjes, met het deksel op de pan, in ca. 15 minuten op laag vuur zachtjes gaar worden. Breng de saus op smaak met peper en zout, doe ze dan over in een schaal en strooi de peterselie erover.

**Bevat per gehaktballetje 80 kcal.**