



Ingrediënten

- 300 gram rundergehakt
- 1 2 eetlepels broodkruim.
- 1 ei
- zout en peper
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels fijngesneden peterselie
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 sjalotjes
- 1 rode paprika in heel kleine blokjes
- 3 grote tomaten in stukjes
- 2 dl. kippenbouillon (van een tablet)

Bereiden

Meng het gehakt met het broodkruim, ei, zout, peper, 1 teentje knoflook en peterselie. Vorm kleine gehaktballetjes van het mengsel. Verhit de olie en bak hierin de gehaktballetjes rondom bruin. Voeg dan 1 sjalot 1 teentje knoflookm paprika en tomaat toe en bak dit ongeveer 5 minuten mee. Schenk de bouillon erbij en laat het mengsel ongeveer 20 minuten zachtjes pruttelen tot de saus is ingedikt. Serveer de balletjes warm of koud met de saus als dipsaus...