


Balletjes in tomatensaus met Val-Dieu Chèvre des Moines

 35 min

 25 min

 4-6 personen

Ingrediënten

- 1 ½ Val-Dieu Chèvre des Moines
- 900 g ongekruid varkens- en kalfsgehakt
- 1 ei
- 1 ½ ui
- 3 tenen knoflook
- 3 takjes platte peterselie
- 1 kg passata
- 1 blik 400 g tomatenblokjes met groenten
- 50 g paneermeel
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel provençaalse kruiden, espelettepeper, peper en zout

Bereiding

- > Fruit op een laag vuurtje in een grote braadpan gedurende 2 minuten 1 gesnipperde ui en 2 geperste teentjes knoflook in de olijfolie. Bestrooi met Provençaalse kruiden en Espelettepeper naar smaak. Roer 1 minuut, voeg dan de passata en de tomatenblokjes toe. Breng zachtjes aan de kook en laat sudderen.
- > Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C. Doe het ei, ½ gesnipperde ui, 1 geperst teentje knoflook en de peterselie in de kom van een blender (of hakmolen). Mix alles fijn en bestrooi er het gehakt mee, breng op smaak met peper en 1 afgestroken eetlepel zout. Meng met een soepele spatel. Voeg het broodkruim toe en meng met je handen tot het mengsel glad is. Indien nodig, kruid nog wat bij.
- > Snijd de Val-Dieu Chèvre des Moines horizontaal doormidden: je hebt in totaal 3 dikke plakken nodig. Snijd elke plak in 8 kleine stukken. Neem een stukje gehakt (1/24^{ste} van het totale gewicht, dus ± 45 g), druk het plat en leg er een stukje kaas in het midden in. Vouw het gehakt over de kaas en vorm een balletje. Maak 24 balletjes en leg ze op een bakplaat die bekleed is met een dubbele laag bakpapier. Bak 20 minuten in de oven.
- > Doe de gehaktballetjes in een braadpan. Voeg het kookvocht en de gesmolten kaas van de gehaktballen toe aan de tomatensaus. Kruid nog wat bij, laat 5 minuten sudderen en dien op. Serveer met pasta, frietjes, rijst of andere bijgerechten.

Tip

Zoals de meeste stoofschotels zijn deze gehaktballetjes nog lekkerder de dag nadien!


Ontdek
andere
recepten

