



Albondiga's uit Ibiza van Ammy

Ingrediënten

-800 gram hoh gehakt	-1 ½ pakje tomato fritto	
-2 teentjes knoflook	-1 ui	-olijfolie
-4 overrijpe tomaten	-1 tl oregano gedroogd	
-1 pakje kruidenpaneermeel	-1 tl basilicum gedroogd	
- ½ el knoflookpoeder	- 1 - 1½ tl zout naar smaak	
-2 eieren	-versgemalen zwarte peper	

Bereiding

1. Maak de ui schoon en snijd in dunne ringen
2. Maak de knoflook schoon en snijd klein
3. Was de tomaten en snijd in kleine stukjes
4. Fruit de ui met de knoflook in wat olijfolie
5. Voeg de tomaten toe en de oregano en basilicum
6. Laat een tijdje pruttelen en maak ondertussen de albondiga's
7. Meng het gehakt met 2 eieren, kruidenpaneer, zout, peper en knoflookpoeder
8. Kneed goed door elkaar en rol er balletjes van ter grootte van stuiters
9. Bak de balletjes in delen in een koekenpan in olijfolie tot ze bijna bruin zijn
10. Doe de tomato fritto bij het tomatenprutje en breng aan de kook en dan op laag vuur zetten
11. Voeg de balletjes bij de saus. Laat nog een halfuurtje pruttelen, voeg eventueel wat water toe
12. Proef af en kruid eventueel bij naar smaak