



De Kookjuf

Albondiga's uit Ibiza van Ammy

Ingrediënten 10 personen

-1600 gram hoh gehakt	-3 pakjes tomato fritto	-zonnebloemolie
-5 teentjes knoflook	-1 ui	-olijfolie
-8 overrijpe tomaten	-1 flinke tl oregano gedroogd	-30 gram peterselie
-2 pakjes kruidenpaneermeel	-1 flinke tl basilicum gedroogd	-1 tl paprikapoeder
-2 el knoflookpoeder	-3 tl zout	
-2 eieren	-versgemalen zwarte peper	

Bereiding

1. Maak de ui schoon en snijd in dunne ringen
2. Maak drie teentjes knoflook schoon en snijd klein
3. Was de tomaten en snijd in kleine stukjes
4. Fruit de ui met de knoflook in wat olijfolie in een braadpan
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, het zout, kruidenpaneer, twee gehakte teentjes knoflook, paprikapoeder, gehakte peterselie, versgemalen zwarte peper en knoflookpoeder
8. Kneed goed door elkaar en rol er balletjes van ter grootte van stuiters (3-4 cm doorsnee)
9. Bak de balletjes in delen bijna bruin in een koekenpan in wat zonnebloemolie
10. Doe de pakjes tomato fritto bij het tomatenprutje en breng aan de kook, laat op laag vuur pruttelen met het deksel op de pan
11. Voeg de balletjes bij de saus. Laat nog een halfuurtje pruttelen, voeg eventueel wat water toe. Ook hier het deksel op de pan
12. Roer af en toe heel voorzichtig door om de balletjes niet kapot te maken
13. Proef af en kruid eventueel bij naar smaak