

Balletjes in tomatensaus

Een van de grote klassiekers.

T is bijna Pasen kinderen, kleinkinderen hier komen de balletjes in tomatensaus:

Maak ineens veel meer. In de diepvries is zeker nog wat plaats

Benodigheden voor 4 personen

750 gram gehakt

50 gram broodkruim (chapelure)

1 ei

1 ui

1 teentje look

5 dl tomaten uit brik of blik (sap,blokjes wat je zelf wil)

2 takjes selder

1 blaadje laurier

1 takje tijm (vers uit de tuin of een snuifje gedroogde)

boter

peper en zout

Werkwijze:

Pel en snipper de ui en de knoflook.

Vermeng het gehakt met het broodkruim, het ei, de ui en de knoflook.

Breng op smaak met peper en zout.

Rol balletjes ter grootte van een walnoot.

Bak de balletjes goudbruin in een pan met boter.

Haal de balletjes uit de pan en stoof de in stukjes gesneden selder in hetzelfde vet.

Doe de tomaten erbij.

Breng de saus op smaak met peper en zout.

Doe er de tijm en de laurier bij en laat zachtjes nog 20 minuten stoven.

Serveer de balletjes met puree.

Of zoals er nog doen, met fritten.