



BALLETJES IN TOMATENSAUS MET HEINZ TOMATO FRITO

Ingrediënten

1 kg	gehakt	
2	eieren	
100 g	paneermeel	
2 L	TOMATO FRITO	Heinz
	peper en zout	
	basilicum	
	peterselie	

Gehakballetjes

- Doe het gehakt in een grote mengkom en voeg er de eieren en het paneermeel aan toe.
- Meng alles nauwkeurig en voeg peper, zout en peterselie toe.
- Rol het volledige gehakt in balletjes van dezelfde grootte.
- Breng water aan de kook met een snuifje zout.
- Doe de balletjes in het kokende water. De balletjes zijn gaar wanneer ze boven komen drijven.

Tomatensaus

- Doe de TOMATO FRITO in een grote pan, voeg basilicum toe en breng lichtjes aan de kook op een gematigd vuur.
- Voeg de gekookte gehaktballetjes toe en vul aan met TOMATO FRITO tot de gehaktballetjes voorzien zijn van een goede laag TOMATO FRITO
- Laat het geheel even sudderen en kruid indien nodig bij naar eigen smaak.

Serveertip

Dit recept past heerlijk bij de Tagliatelle met ei van Honig Professional.



Deze recepturen zijn met de beste kennis samengesteld. Met betrekking tot de wettelijke gevolgen en de resultaten die ontstaan door foutief gebruik en/of behandeling is Honig Professional niet aansprakelijk.

www.claes-distribution.be