



ALBONDIGAS

kruidige gehaktballetjes

● INGREDIËNTEN (20-24 PCS)

- 600 gr gemengd gehakt of runds gehakt
- 2 sjallotten
- ½ bussel koriander
- ½ 'spicy' chorizo
- 2 eieren
- 5 sneden mie de pain
- Snuifje zout
- Zwarte peper van de molen

● BEREIDING

Snij de ingrediënten in kleine stukjes

De chorizo en 'mie de pain' kunnen in de cutter of thermomix

Voeg alle ingrediënten samen en voeg deze toe aan het vlees

Rol de gehaktballetjes en plaats deze in een ovenschaal

Bak ze in voorverwarmde oven van 180° voor ongeveer 20 minuten. De balletjes moeten een lichtbruine kleur hebben

Het is een goed idee om de balletjes te serveren met een tzatziki saus. Dit zorgt voor een verkoelend effect bij de pikante chorizo

Iedereen is dol op deze gehaktballetjes 😊