



*Elvea, een feest uit Italië*

## Balletjes à la parmigiana



### Ingredienten voor Personen

300 g	gemengd gehakt
5 eetlepels	geraspte parmezaan
blaadjes	verse basilicum
1 scheut	whiskey
1 mespunt	gerookt paprikapoeder
1 blik	ELVEA Cubes
1	limoen
	Aioli
	peper
	olijfolie

### Bereiding

Meng het gehakt met de Parmezaanse kaas, verse basilicum en een snuifje peper. Rol er vervolgens balletjes van. Bak de balletjes goudbruin in een scheutje olijfolie en blus ze met een scheutje whiskey. Laat de alcohol uitkoken en voeg het gerookt paprikapoeder, de cubes en een flinke scheut water toe. Laat de balletjes nog even zachtjes pruttelen en breng indien nodig extra op smaak met peper en zout.

Neem een met bakpapier beklede plaat en rasp er een laagje Parmezaanse kaas op. Bak gedurende vijf minuten op 180 graden in de oven. Laat afkoelen.

Schep de balletjes in een schaal. Rasp er nog wat extra Parmezaanse kaas en zeste van limoen over. Werk ten slotte af met de krokant gebakken Parmezaanse kaas en aioli.

Recept info: Njam!-tv 'Een feest uit Italië'

