



Elvea, een feest uit Italië

Halloweenpompontjes met gehakt



Ingredienten voor 8 Personen

1 vel	pizzateeg kant-en-klaar of zelfgemaakt
150 g	gehakt
100 g	ELVEA Pomo e Legumi
2 eetlepels	geraspte mozzarella kaas
1	eierdooier
Een paar	basilicumblaadjes
	peper
	zout
	olijfolie

Bereiding

1. Bak het gehakt rul in een scheutje olijfolie. Meng er vervolgens de Pomo e Legumi en de gemalen mozzarella onder. Kruid met peper en zout.
2. Rol het pizzateeg uit en steek er rondjes uit van ongeveer 10 cm diameter, met behulp van een uitsteekring.
3. Leg in het midden van elk deeggrondje een koffielepel van het gehaktmengsel. Plooi de zijanten naar binnen toe over het gehakt zodat je een gesloten balletje bekomt.
4. Neem 4 touwtjes en span deze zacht aan over de deegballetjes in 4 verschillende richtingen, zodat je groeven krijgt. Knoop dicht, maar span de knoop niet te hard aan zodat er nog wat rek op zit.
5. Leg de pompontjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk ze met een losgeklopte eidooier en bak ze 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden. Verwijder de touwtjes en werk de pompontjes nog af met basilicumblaadjes alvorens te serveren.

- Recept en foto's van Stephanie Bex, zoals gezien op [TikTok](#)
- In samenwerking met njam! (@njamtv)

Recept info: Stephanie Bex

