



*Elvea, een feest uit Italië*

## Italiaanse kippengehaktballetjes in een ricotta-tomatensaus



### Ingredienten voor Personen

600 g	kippengehakt
1	ei
4 eetlepels	paneermeel
	verse basilicum
	oregano
1	rode paprika
1	gele paprika
1	courgette
2 teentjes	look
2 blikken	ELVEA Cubes
150 g	ricotta
1 dl	room
snuifjes	paprikapoeder
snuifjes	chilivlokken
snuifjes	oregano

### Bereiding

Meng het gehakt met het paneermeel, een losgeklopt ei, peper en zout. Hak basilicum fijn en meng dat er door.

Rol balletjes van het gehakt en bak deze kort aan in olijfolie. Ze hoeven niet gaar te zijn want we laten ze verder garen in de saus.

Snijd de paprika's en courgette in blokjes. Stoof deze aan in een scheutje olijfolie. Meng er de fijngehakte look onder en breng op smaak met verse oregano, verse basilicum, snufje paprikapoeder, chiliflakes, gedroogde oregano, peper en zout.

Blus met de tomatenblokjes en ricotta. Giet er de room bij en meng nog eens goed. Voeg de gehaktballetjes toe en laat sudderen tot alles gaar is.

Serveer de gehaktballetjes met pasta of ciabatta om te dippen.





*Elvea, een feest uit Italië*

Enjoy!

Receipt info: Choe Kookt

