



Elvea, een feest uit Italië

Noord-Afrikaans gehaktballen in kruidige tomaten/sinaasappelsaus



Ingredienten voor 2 Personen

| | |
|-------------|----------------------|
| 300 g | varkensgehakt |
| 1 | appelsien |
| 2 teentjes | look |
| 3 | wortels |
| 1 stukje | verse gember (2 cm) |
| 1 theelepel | kaneel |
| 250 g | ELVEA Passata Natuur |
| 2 | laurierblaadjes |
| 1 eetlepel | ras el hanout |
| 1 | ui, gesnipperd |
| 1 snuifje | oregano |
| 1 eetlepel | suiker |
| 1 | kardemon |
| 200 ml | kippenbouillon |
| 0,50 | chili |

Bereiding

Kruid het gehakt met de ras el hanout. Kneed het gehakt goed. Rol er balletjes van.

Zet een grote pot op het vuur met daarin een goede scheut olijfolie. Bak de balletjes krokant op een middelmatig vuur.

Snijd de ui en chili fijn en pers de look en gember. Snijd de wortel in grove stukken. Ik schil ze niet, maar je mag kiezen.

Voeg de groenten toe en laat die op een zacht vuurtje meestoven. Doe de suiker er bij en blus met het sap van een appelsien.

Schil de helft van de appelsien en doe de schil er bij samen met de laurier. Kruid met de kardemon, kaneel en oregano. Voeg de Elvea tomaten passata toe en de bouillon. Laat een halfuur tot een uur zachtjes pruttelen.





Elvea, een feest uit Italië

Kruid af met peper en zout

Serveer met rijst en eventueel een lepel koude yoghurt (of hangop)

Recept info: www.themessychef.be

