



*Elvea, een feest uit Italië*

## Polpette alla Norma



### Ingredienten voor Personen

1	aubergine
1 teentje	look
1	sjalot
1 eetlepel	gedroogde oregano
1 theelepeltje	paprikapoeder
0,50	courgettes
2 eetlepels	paneermeel
1	eierdooier
600 g	kalfsgehakt
800 g	ELVEA Cubetti Look
3 takjes	bladpeterselie fijn gehakt
1	citroen
	olijfolie

### Bereiding

Snijd de aubergine in blokjes van 1 cm, kruid met peper en zout en stoof ze gedurende 5 à 10 minuten in 2 el olijfolie tot ze gaar zijn. Laat even uitlekken op keukenpapier en zet weg tot gebruik.

Rasp de courgette en meng dit met het gehakt, het paneermeel en de eierdooier tot een glad geheel. Maak er balletjes van. Je kan zelf kiezen of je liever grote, kleine of medium balletjes wil. Schik de balletjes naast elkaar op een met bakpapier beklede ovenplaat.

Verwarm de oven voor op 180°C en bak de balletjes gedurende 20 minuten in de oven.

Maak ondertussen de saus door de look en het sjalotje fijn te snijden en te stoven in 2 el olijfolie. Doe dit op een zacht vuurtje en voeg na 10 minuten de cubetti en de kruiden toe. Roer goed door en voeg nog 150 ml water toe. Laat de saus 10 minuten op een zacht vuurtje pruttelen en voeg dan de balletjes en de aubergine toe. Proef en voeg eventueel nog wat extra zout, peper of oregano toe.

Zet de balletjes nu nog 20 minuten in de oven op 150°C of laat ze 20 minuten pruttelen op een heel zacht vuurtje.

Maak de gremolata door de bladpeterselie en de citroenrasp te mengen.

Dien de balletjes op met de gremolata en een lekkere side dish en geniet!

Buon Appetito!

Recept info: Must Be Yummie

