



Elvea, een feest uit Italië

Vogelnestjes in tomatensaus



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|-------------|-------------------------------------|
| 4 | eieren |
| 600 g | gehakt |
| 1 snuifje | paprikapoeder |
| | paneermeel |
| 400 g | ELVEA Cubetti Italiaanse Kruidenmix |
| 4 eetlepels | geraspte kaas |
| | verse kruiden |
| | peper |
| | zout |

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Kook de eitjes hard gekookt.
3. Kruid het gehakt met peper, zout en gerookt paprikapoeder. Maak van het gehakt 4 hamburgers met je handen, druk deze goed plat.
4. Leg in het midden van elke hamburger een gepeld hard gekookt eitje en plooi de hoeken van de burger over het ei naar binnen. Je krijgt nu een gehaktbal.
5. Haal de ballen achtereenvolgens door het paneermeel. Frituur de gehaktballen per 2 zodat ze een goudbruin korstje hebben.
6. Giet de Elvea cubes over in een ovenschotel en leg de gehaktballen erin. Strooi wat geraspte kaas over de schotel en schuif in de oven gedurende 20 minuten.
7. Serveer met verse kruiden.

TIP: indien je niet veel tijd hebt kan je het paneren en frituren overslaan. Dan heb je geen krokant korstje, maar nog steeds overheerlijke vogelnestjes.

- In samenwerking met njam!
- Recept en foto's van Silke Van Engeland, zoals gezien op [TikTok](#)

Recept info: Silke Van Engeland

