

# Gehaktballetjes in tomatensaus



## Hoofdgerecht

vlees

**4 personen**

**Land:** België

**Bereidingstijd:** Bereiding 100 minuten

**Seizoen:** hele jaar door



## Ingrediënten

- 200 g gezouten of gerookt spek (1 dikke snee)
- 3 uien in kleine stukjes gesneden + 2 teentjes knoflook fijngehakt
- 4 stengels selderij in kleine blokjes + 1 dikke geschilde wortel in kleine blokjes
- 800 g gepelde tomaten (in blik) + 500 g tomatenpassata (in blik of pak)
- 70 g tomatenpuree (in blik) + ½ rode chilipeper
- takjes verse tijm, 4 blaadjes laurier (vers of gedroogd), 1 takje verse rozemarijn
- 1 takje verse salie, enkele takjes verse dragon, een snuif gedroogde oregano
- een flinke eetlepel bloem + ½ eetlepel suiker
- 1 kg gemengd gehakt (varken en rund)

- 2 eieren
- 4 eetlepels paneermeel
- ½ bosje peterselie
- 1 klontje boter
- een scheutje olijfolie
- peper & zout

## Bereidingswijze

1. Verhit een scheutje olijfolie in een braadpan. Doe de stukjes ui, knoflook, selderij, wortel en peper erin en laat ze enkele minuten rustig stoven. Doe ook de dikke snee spek in de pan. Laat alle groenten nog 10 minuten zacht sudderen tot ze gaar gestoofd zijn. Doe de tomatenpuree bij de groenten. Roer goed! Strooi er ook een beetje suiker bij en roer. Doe de bloem over de gestoofde groenten en roer. Blijf roeren, en kijk uit dat de saus niet aanbrandt. Blus het geheel met 4 dl water. Giet de gepelde tomaten en de tomatenpassata in de pan. Bind de verse kruiden samen met een beetje keukentouw. Gooi het kruiden bundeltje bij de groenten. Voeg een flinke snuif gedroogde oregano toe. Zet het deksel op de pan en laat de saus een uurtje sudderen op een heel zacht vuur.
2. Doe het gehakt in een grote schaal. Breek de eitjes en doe ze bij het vlees. Spoel de peterselie en laat het kruid uitlekken. Doe de fijn gesneden peterselie bij het gehakt. Voeg tussendoor een beetje paneermeel toe en blijf kneden. Voeg naar smaak een beetje peper en zout toe. Rol met natte handen er balletjes van die ongeveer 4 centimeter dik zijn. Zet een grote koekenpan op een matig vuur. Smelt er een klontje boter in en doe er ook een scheutje olijfolie bij. Leg de pan vol met balletjes en laat ze enkele minuten bakken. De balletjes moeten bruin korstje krijgen. Draai de balletjes tijdig en voorzichtig om. Binnenin hoeven ze nog niet doorbakken te zijn.
3. Haal het stuk spek en het kruidentuiltje uit de saus. Mix met de staafmixer tot de saus glad is. Proef de saus en kijk of er nog een beetje zout en peper bij moet. Neem een schone pan en plaats er een zeef in. Schep een deel van de saus in de zeef en maak draaibewegingen met de pollepel. Zo duw je de saus geduldig door de gaatjes van de zeef. Alle taaie stukjes en vezels zullen in de zeef achterblijven. Die droge pulp gooi je weg. Laat de saus opwarmen op een zacht vuur en leg er de gehaktballetjes in. Na 10 minuten is het gerecht klaar.

## Tenslotte

Balletjes in tomatensaus, da's wellicht één van de lekkerste gerechten uit de Vlaamse keuken. Voor de tomatensaus heb je wel veel ingrediënten nodig, want zo krijgt de saus heel veel smaak. Dat is het geheim van een top-tomatensaus. Gehaktballetjes maken is helemaal niet moeilijk, en als je de twee later samenbrengt in één pan dan is het pas echt smullen geblazen! De balletjes smaken heel lekker met bv. verse aardappelpuree, maar dat kunnen net zo goed frietjes, stokbrood of rijst zijn. Ook geschikt bij een buffet. Maak dan wel kleinere balletjes.