

LA COCINA DE ANTINO



Albóndigas de Antino

Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus

Recept voor ongeveer 8 personen

DE GEHAKTBALLETJES

800 g half-om-halfgehakt
2 eieren
4-5 el gekruid paneermeel
3 tenen knoflook, fijngehakt
1½ tl paprikapoeder
2½-3 tl Adobo Carne
1 zakje Verstegen Gehaktmix Paprika
Peper naar smaak
Ca. 3 el olijfolie om te bakken

DE TOMATENSAUS

250 g ui, fijngesneden
2 tenen knoflook, fijngehakt
750-800 g tomate frito
2 laurierblaadjes
Snufje oregano
Evt. 1 el extra olijfolie
Evt. een scheutje water

LA RECETA DE ANTINO

- 01 Mengen**
Meng gehakt, eieren, gekruid paneermeel, 3 tenen knoflook, paprikapoeder, Adobo Carne, Verstegen Gehaktmix Paprika en peper. Kneed kort; draai de balletjes niet te strak, dan blijven ze zacht en sappig.
- 02 Balletjes draaien**
Maak balletjes van 40 gram (35 gram kan ook). Reken op ongeveer 24-28 stuks, afhankelijk van het mengsel.
- 03 Rustig aanbakken**
Bak ze in ca. 3 el olijfolie op middelhoog vuur 6-8 minuten rondom bruin, eventueel in porties. Haal ze uit de pan.
- 04 Saus maken**
Fruit de ui 5-7 minuten in dezelfde pan. Voeg de overige knoflook toe en bak 1 minuut mee. Voeg tomate frito, laurier en oregano toe.
- 05 Langzaam sudderen**
Leg de balletjes terug in de saus. Laat ruim 2 uur op heel laag vuur zacht pruttelen met het deksel schuin. Voeg zo nodig wat water toe.
- 06 Serveren**
Verwijder de laurierblaadjes. Serveer met stokbrood, aardappeltjes of rijst.

LA COCINA
DE ANTINO

EL SECRETO DE ANTINO

Half-om-halfgehakt, gekruid paneermeel, twee kruidenmixen en extra tomate frito. Proef voordat je zout toevoegt.

«Cocinado a fuego lento, hecho con amor»