**Gehaktballetjes met Tomatensaus**

Keftédes mé Sáltsa

Gehaktballetjes in tomatensaus smaken zo verrukkelijk dat ze ook als

feestdis kunnen worden opgediend. Ze kunnen warm of koud geserveerd worden. Wanneer u deegwaar bij dit gerecht serveert, maak dan gerust wat

meer saus. Mocht u echter wat minder saus willen hebben en zit er aan

het eind van de kooktijd nog te veel vocht in de pan, neem dan de gehaktballetjes met een schuimspaan uit de saus en laat deze al roerend op hoog vuur tot de gewenste hoeveelheid inkoken.

Overigens loont het bij dit gerecht de moeite om een dubbele hoeveelheid

klaar te maken en de helft in te vriezen. U hebt dan altijd nog iets achter de hand als u onverwacht gasten krijgt.

**Ingrediënten:**

2 sneden wittebrood zonder korst

3 middelgrote uien

750g gehakt

zout

peper

1 tl salie

1 tl piment

munt

2 el vers gehakte peterselie

2 eieren

1 el citroensap

2 el olijfolie

1 kopje droge witte wijn

6 el tomatenpuree

Kaneel

1 tl suiker

Bloem

olijfolie om te frituren

Bereidingstijd: 45 minuten

Rusttijd: 30 minuten

**Bereidingswijze:**

Wittebrood in water weken. Uien pellen en raspen. Gehakt met 1 ui vermengen. Zout, peper en kruiden erdoor werken. De los geklopte eieren,

citroensap en olijfolie toevoegen. Wittebrood goed uitknijpen en eveneens toevoegen. Goed door elkaar kneden en de farce afgedekt 30 minuten in de koelkast laten rusten. Intussen tomatensaus maken: 3 eetlepels olijfolie verhitten en hierin de rest van de ui fruiten. Witte wijn erbij gieten. Tomatenpuree met 2 kopjes water los roeren en in de pan gieten.

Op smaak brengen met mespunt kaneel, suiker, zout en peper. Aan de kook laten komen en de saus op matig vuur zachtjes laten pruttelen. Intussen gehaktballetjes vormen, door de bloem wentelen en in de hete olijfolie in een frituurpan goudbruin bakken. De gehaktballetjes regelmatig draaien, zodat ze aan alle kanten een mooie bruine kleur krijgen. Gehaktballetjes uit de pan nemen en even laten uitlekken, vervolgens in de tomatensaus doen en op matig vuur nog 15 minuten stoven.