**Albondiga's (gehaktballen)**

De tacosaus op deze kruidige gehaktballen geeft dit gerecht een dubbele dosis Tex-Mex-smaak. Geef er rijst, gebakken bonen of guacamole bij.

**Ingrediënten:**

250g kalfsgehakt

250g rundergehakt

1 teentje knoflook, geperst

2 el paneermeel

chilipeper zaadjes verwijderd en fijngehakt

1/2 tl gemalen komijn

zout

1 ei, losgeklopt

bloem, om te paneren

olie om te bakken

2,5 dl tacosaus

2 bosuitjes, gehakt

**Bereidingswijze:**

Meng de twee soorten gehakt met knoflook, paneer-meel, pepertje, komijn, zout en ei; voeg het geklopte ei langzaam toe. Leg het mengsel op een met bloem besto-ven oppervlak en verdeel het in 16 gelijke porties. Maak hier 16 balletjes van. Giet circa 3 eetlepels olie in een grote koekepan en zet deze op hoog vuur Bak de gehaktballetjes in de hete olie in 5-10 minuten aan alle kanten bruin. Haal ze uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken. Leg ze in een ovenschaal. Giet de tacosaus erover en bak ze 10 minuten in de op 175°C voorverwarmde oven. Bestrooi ze met gehakte bosui. Voor 4 personen.