MAISON PRIMAGO

ALBONDIGAS

Ingrediënten:

- 350 gram kippengehakt
- zout of aromat
- 1 teentje knoflook
- 1 tl. komijn
- 1 tl. Chili vlokjes
- 1 tl. gedroogde of 2 tl. verse oregano

Voor de saus:

- 1 blik gepelde tomaten (of 400 gram verse ontvelde tomaten)
- 1 teentje knoflook
- 1 grote gesnipperde ui
- 1 el olijfolie
- 1 dl rode wijn*
- zout en vers gemalen peper
- schepje suiker (optioneel)
- 2 laurierblaadjes
- takje rozemarijn of peterselie

Bereiding:

1. Hak de knoflook fijn en voeg dit bij het gehakt samen met de komijn, chili, oregano en zout.
2. Draai er 12 of 16 gehaktballetjes van. Zorg dat je handen bevochtigd zijn met water dan draait het makkelijker. Bak de balletjes op een zacht vuur rondom bruin en gaar in wat olijfolie.
3. Je kunt de balletjes ook garen op de barbecue. Rijg ze dan aan een spies.

Bereiding saus:

1. Snijd de tomaten in stukjes. Verhit de olie in een pan en fruit de ui met de geraspte knoflook. Voeg de tomaat, wijn en laurier toe. Laat het mengsel op een laag vuur pruttelen tot er een dikke saus ontstaat.
2. Blijf regelmatig roeren en breng de saus op smaak met zout en peper. Voor een beetje pit kun je nog wat Chili vlokjes toevoegen. Je maakt de saus wat zoeter met een schepje suiker.
3. Voeg de balletjes toe en laat het geheel nog 10 minuten pruttelen. Verwijder voor het serveren de laurierblaadjes.

*Liever geen wijn in de saus? Vervang de wijn dan door rode druivensap.

Leg 3 à 4 balletjes op een schaaltje met een schepje saus erover. Garneer met rozemarijn of peterselie.
Serveer de balletjes eventueel op een sneetje stokbrood met beetje saus en een prikker.