

GRATIN VAN GEHAKTBALLETJES

Duits recept



Vorbereiding : 35 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 35 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- VOOR DE GEHAKTBALLETJES : - 500 g rundvlees, in blokjes van 3 cm - 1 broodje of sneetje toastbrood van de vorige dag - 3 uien (100 g), in kwarten - ½ bosje verse tijm - 1 ei - 1 el zoete paprikapoeder - 3 teentjes knoflook - zout, zwarte peper - VOOR DE SAUS EN DE GRATIN : - 2 eetlepels olijfolie - 3 uien (100 g), in kwarten - 1 rode paprika, in stukjes - 80 g tomatenpuree - 400 g gepelde tomaten (vers of uit blik) - ½ bosje Provençaalse kruiden - ½ bosje verse rozemarijn - 1 tl citroensap - 1 el honing - 1 bol mozzarella

DE GEHAKTBALLETJES :

1. Week het brood gedurende 15 minuten in warm water en knijp uit.
2. Doe alle ingrediënten voor de balletjes in de kom en start het programma EXPERT gedurende 2 minuten op snelheid 12 (zonder te verwarmen). Vorm balletjes en maak de kom schoon.
3. Verwarm de oven voor op 220 °C.

DE TOMATENSAUS EN GRATIN :

1. Doe de uien, paprika en olijfolie in de kom en start het programma EXPERT gedurende 6 minuten op snelheid 2A en op 120 °C.
2. Voeg de tomatenpuree toe en start het programma EXPERT opnieuw gedurende 2 minuten op snelheid 2A en op 120 °C.

3. Voeg de rest van de ingrediënten toe, behalve de kruiden en de mozzarella, en start het programma EXPERT gedurende 6 minuten op snelheid 1A en op 100 °C.

4. Voeg de kruiden toe aan de saus en mix met het programma EXPERT gedurende 20 seconden op snelheid 15 (zonder te verwarmen).

5. Schenk de tomatensaus in een ovenschaal, leg de balletjes in de saus en bak 15 minuten in de oven op het hoogste rooster.

6. Snijd de mozzarella in plakjes en leg op de balletjes. Bak nog 5 minuten om de mozzarella te laten smelten.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut

© 2017 Hachette Livre (Marabout) - version DE