



Gehaktballetjes met kaas in tomatensaus



Ingrediënten

- 500 gram magere rundergehakt
- 1 zakje gehaktkruiden
- 1 Henri Willig Peperkaas
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 800 gram tomatenblokjes

Bereidingswijze

Gehaktballetjes met een beetje pit!

Bereidingswijze:

- Breng het magere gehakt op smaak met de gehaktkruiden en de peperkaas (voeg zoveel toe als je wilt). Maak zo'n 10 balletjes van het gehakt.
- Verwarm een hapjespan op het vuur en bak de gehaktballetjes rondom bruin binnen zo'n 4 minuten.
- Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Voeg deze toe aan de pan met gehakt en bak samen nog twee minuutjes.
- Voeg de blikken tomatensaus toe en breng het geheel aan de kook. Laat het geheel vervolgens 15 minuten stoven op laag vuur met de deksel op de pan.
- Breng het geheel op smaak met zout en peper en serveer.

Voilà, een lekkere snack! Bedankt @thamargoesbananas voor dit makkelijke recept.