



Stokbrood met oma's gehaktballetjes in tomatensaus gegratineerd met kaas maken



Ingrediënten

- 80 gr Henri Willig belegen kaas
- 1 stokbrood
- 300 gram gehakt
- 1 ei
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 theelepel gedroogde basilicum
- 0.5 theelepel paprikapoeder
- 1 blik tomatenblokjes (400 gram)
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 1 eetlepel olijfolie
- Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

Een heerlijk recept met gehaktballetjes en lekker veel kaas maak je zo:

Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.

Meng het gehakt, ei, ui, knoflook, oregano, basilicum, paprikapoeder, zout en peper in een kom. Kneed alles goed door elkaar.

Vorm kleine gehaktballen van het mengsel. Je kunt zelf bepalen hoe groot je de gehaktballen wilt hebben.

Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de gehaktballen in de pan tot ze aan alle kanten bruin zijn.

Voeg de tomatenblokjes en tomatenpuree toe aan de pan. Roer alles goed door elkaar en breng de saus aan de kook. Laat het geheel ongeveer 10 minuten sudderen, zodat de smaken goed kunnen mengen. Voeg eventueel extra zout en peper toe naar smaak.

Rasp ondertussen de kaas -ongeveer 60 tot 100 gram- maar meer kan altijd!

Snij je stokbrood open leg hier de gehaktballetjes in en bestrooi met geraspte Gouda belegen van Henri Willig. Zet het geheel nog even 7 minuten in een oven van 180 graden zodat de kaas smelt.

Je zou ook de airfryer kunnen gebruiken, dan zal de baktijd korter zijn.