



Albondigas met vurige tomatensaus en kikkererwten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram gemengd gehakt
1 chorizoworst (ontveld en fijngesneden)
2 eieren
100 gram panko
1 ui (fijngesneden)
3 spaanse pepertjes (fijngesneden)
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
peper en zout
olijfolie
2 sjalotten (in ringen)
4 takjes rozemarijn (fijngesneden)
6 tomaten (in blokjes gesneden)
1 blik kikkererwten (uitgelekt)
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Meng het gehakt in een grote kom met de chorizo, de eieren, de panko, de ui, 1 Spaans pepertje en 2 tenen knoflook. Breng goed op smaak met peper en zout. Rol hier balletjes van en bak ze mooi goudbruin aan in olijfolie. Haal de balletjes uit de pan en hou ze even apart in een kom.
- 2.** Fruit in dezelfde pan de sjalotten met de rest van de knoflook, de rest van de Spaanse pepertjes en de rozemarijn.
- 3.** Voeg de blokjes tomaat en de kikkererwten toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat inkoken tot een dikke saus. Voeg de gehaktballetjes toe. Laat onder deksel nog even verder garen.
- 4.** Werk af met bladpeterselie.