



gehaktballetjes in tomatensaus met huile d'olive d'Aix-en-Provence BOB

Voor 4 personen:

Voor de tomatensaus:

- 3 fijnggehakte teentjes knoflook
- 1 laurierblad
- 2 eetlepels olijfolie **huile d'olive d'Aix-en-Provence BOB**
- 1 grote doos hele tomaten
- ½ theelepel paprikapoeder
- Zout en peper

Voor de gehaktballetjes:

- 2 sneetjes wit sandwichbrood
- 60 ml melk
- 450 g kalfsgehakt
- 100 g versgeraspte Parmezaanse kaas
- 1 ei
- 1 eetlepel olijfolie **huile d'olive d'Aix-en-Provence BOB**
- 1 fijnggehakt teentje knoflook
- 10 g fijnggehakte platte peterselie
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 theelepel Piment d'Espelette AOP (BOB) (milde chilipeper)
- Zout



Bereidingstijd: 25 minuten
Kooktijd: 50 minuten

Bereid de tomatensaus: fruit de knoflook met het laurierblad en het paprikapoeder lichtjes in een grote antiaanbakpan op middelhoog vuur in de olijfolie. Voeg de tomaten toe en laat het geheel 30 minuten op laag vuur sudderen. Pureer de tomaten grof. Voeg zout en peper toe. Warm houden.

Bereid ondertussen de gehaktballetjes voor: hak de sneetjes brood fijn tot u paneermeel verkrijgt. Meng in een grote kom het paneermeel met de melk en laat dit 5 minuten weken. Voeg de overige ingrediënten toe en meng het geheel zorgvuldig met uw handen.

Met licht geoliede handen vormt u van ongeveer 2 eetlepels van het vleesmengsel een balletje. Leg de balletjes in de tomatensaus. Dek af en bak 10 minuten op middelhoog vuur, waarbij u ze tijdens het bakken meerdere keren omdraait.

Verwijder het deksel en laat het gerecht nog 10 minuten koken of totdat de balletjes gaar zijn. Serveer de balletjes met pasta of witte bonen.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een intense smaak van Aix-en-Provence BOB te gebruiken voor zijn aroma's van verse kruiden en/of rauwe artisjok, soms aangevuld met noten van noten, verse hazelnoten en rode vruchten.

U kunt ook een van deze olijfoliën BOB gebruiken: Vallée des Baux-de-Provence, Nîmes, Provence, Corse - Oliu di Corsica.

