



## GEWELDIGE GEHAKTBALLETJES IN GOULASHSAUS

### NODIG (± 5 PERSONEN):

500 gram gemengd gehakt  
1/2 rode paprika fijngehakt  
1/2 rode paprika in blokjes  
2 uien, gesnipperd  
2 tenen knoflook, geperst  
2 el fijngehakte peterselie  
50 gram paneermeel  
1 ei losgeklopt  
bloem  
olijfolie  
1 el paprika poeder  
1/2 tl gerookte chilipoeder  
2 blikken tomatenblokjes  
250 gram champignons  
gesneden  
peper en zout naar smaak

### DOEN:

1. Meng het gehakt met paprika, de helft van de uien, de helft van de knoflook, de gehakt paprika, peterselie, ei en paneermeel. Pak een eetlepel gehakt en rol een balletje en rol ze door het bloem, dat gekruid is met peper en zout. Leg ze op een bord
2. Doe een scheutje olie een oven-bestendige braadpan. Bak de balletjes (waarschijnlijk moet je dat in een paar keer doen) rondom bruin en leg ze op een bord. Verwarm de oven op 140 °C.
3. Verhit in dezelfde pan weer een scheut olie en fruit de andere helft van de uien en de blokjes paprika. Na 1 minuut voeg je de andere helft van knoflook toe. Roer er de paprikapoeder, chilipoeder en de overgebleven bloem door. Voeg de tomaten, champignons, peper en zout naar smaak toe en breng aan de kook.
4. Leg de balletjes weer in de saus en breng weer aan de kook. Leg de deksel op de pan en zet 30 minuten in de voorverwarmde oven.

Smullen maar!

HEERLIJK  
WINTERS!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)