



MAROKKAANSE GEHAKTBALLEN MET TOMATENSAUS EN EI

NODIG

SAUS;

1 ui gesnipperd

2 blikken tomatensaus

1 teen knoflook, geperst

1 tl baharat kruiden

GEHAKTBALLEN:

500 gr gehakt

verse bladpeterselie,

fijngehakt

verse koriander, fijngehakt

1 tl gember

1 tl paprika

1/2 tl komijn

1/2 kurkuma

4 eieren

1 courgette in halve

maandjes

Turks brood

(zelfgemaakte) knoflooksaus

DOEN

1. Laat de gesnipperde uien fruiten in olie met knoflook en baharat kruiden ongeveer 10 minuten. Doe de blikken tomaat erbij. Laat sudderen op zacht vuur.
2. Meng gehakt met de helft van de gehakte verse kruiden, de andere kruiden en 1 gesnipperde ui. Maak ballen van ongeveer een walnoot.
3. Bak de balletjes aan in olijfolie, als ze gaar zijn schep je ze bij de tomatensaus. Bak in de dezelfde pan (van de gehaktballen) de courgette op.
4. Doe ondertussen de eieren in de saus en laat zeker nog 5 minuten meekoken.
5. Serveer met Turks brood, knoflooksaus en de gebakken courgette! Smakelijk



WWW.BONAPETIT.NU