



Gehaktballetjes met kaas in tomatensaus



Ingrediënten

- 500 gram magere rundergehakt
- 1 zakje gehaktkruiden
- 1 Henri Willig Peperkaas
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 800 gram tomatenblokjes

Bereidingswijze gehaktballetjes met kaas in tomatensaus

Ontdek het ultieme comfort food: gehaktballetjes met kaas in tomatensaus. Dit eenvoudige, maar verrukkelijke recept is perfect voor een gezellige lunch, een smakelijk voorgerecht, of als onderdeel van een heerlijke brunch. Met jonge kaas voor een zachte smelt en een saus die barst van smaak, is dit gerecht een echte smaakmaker op tafel. Dit gerecht tover je in slechts 20 minuten op tafel. Voeg naar wens wat pit toe. Volg onze stap-voor-stap bereidingswijze en maak dit heerlijke gerecht met gemak zelf!

Bereidingswijze

- 1: Breng het magere gehakt op smaak met de gehaktkruiden en de peperkaas (voeg zoveel toe als je wilt). Maak zo'n 10 balletjes van het gehakt.
- 2: Verwarm een hapjespan op het vuur en bak de gehaktballetjes rondom bruin binnen zo'n 4 minuten.
- 3: Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Voeg deze toe aan de pan met gehakt en bak samen nog twee minuutjes.
- 4: Voeg de blikken tomatensaus toe en breng het geheel aan de kook. Laat het geheel vervolgens 15 minuten stoven op laag vuur met de deksel op de pan.
- 5: Breng het geheel op smaak met zout en peper en serveer.

Klaar om zelf gehaktballetjes met kaas in tomatensaus te maken?

En voilà, daar heb je een overheerlijk gerecht van gehaktballetjes met kaas in tomatensaus! Perfect voor elke gelegenheid en gegarandeerd een hit. Probeer het zelf en geniet van de rijke smaken. Heb je het recept geprobeerd? Deel je ervaring en smaakbeleving met ons! Eet smakelijk!