



Stokbrood met Oma's Gehaktballetjes in Tomatensaus met Kaas



Ingrediënten

- 80 gram Henri Willig Gouda Belegen kaas
- 1 stokbrood
- 300 gram gehakt
- 1 ei
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 theelepel gedroogde basilicum
- 0.5 theelepel paprikapoeder
- 400 gram tomatenblokjes uit blik
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 1 eetlepel olijfolie
- Zout en peper naar smaak

Op zoek naar comfort food met een vleugje nostalgie? Probeer dan onze gehaktballetjes in tomatensaus met een flinke portie smeltende kaas. Dit gerecht verwarmt niet alleen je hart, maar ook je smaakpapillen. Het geheime ingrediënt? Liefde! Verwarm de oven voor, meng gehakt met kruiden en vorm kleine balletjes. Bak ze goudbruin, voeg tomatensaus toe en laat sudderen. Rasp een flinke hoeveelheid Gouda kaas, leg de gehaktballetjes op een stokbrood en bestrooi met kaas. Even in de oven en smullen maar! Een ouderwets lekker gerecht met een vleugje nostalgie.

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
- 2: Meng het gehakt, ei, ui, knoflook, oregano, basilicum, paprikapoeder, zout en peper in een kom. Kneed alles goed door elkaar.
- 3: Vorm kleine gehaktballen van het mengsel. Je kunt zelf bepalen hoe groot je de gehaktballen wilt hebben.
- 4: Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de gehaktballen in de pan tot ze aan alle kanten bruin zijn.
- 5: Voeg de tomatenblokjes en tomatenpuree toe aan de pan. Roer alles goed door elkaar en breng de saus aan de kook.
- 6: Laat het geheel ongeveer 10 minuten sudderen, zodat de smaken goed kunnen mengen. Voeg eventueel extra zout en peper toe naar smaak.
- 7: Rasp ondertussen de kaas - meer kan natuurlijk altijd!
- 8: Snij je stokbrood open leg hier de gehaktballetjes in en bestrooi met geraspte Gouda belegen van Henri Willig.
- 9: Zet het geheel nog even 7 minuten in een oven van 180 graden zodat de kaas smelt. Je zou ook de airfryer kunnen gebruiken, dan zal de baktijd korter zijn.

Hoe zorg ik dat mijn gehaktballen mooi stevig blijven



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

tijdens het bakken?

Voor stevige, perfect ronde gehaktballen is een goede balans belangrijk. Gebruik voldoende bindmiddel zoals ei en paneermeel, en zorg dat het mengsel niet te nat is. Kneed alles goed door tot een samenhangend geheel – maar niet te lang, anders worden de ballen taai. Tip: laat ze even rusten in de koelkast voordat je ze bakt. Zo behouden ze beter hun vorm en vallen ze niet uit elkaar in de pan.

Aan de slag met oma's gehaktballetjes in tomatensaus en kaas

Deze gehaktballetjes met kaas in tomatensaus zijn pure comfort food. Ze brengen herinneringen aan oma's keuken tot leven en zijn perfect voor een gezellige maaltijd. Dus, verwarm je oven voor, rasp die kaas en geniet van een heerlijke portie gehaktballetjes met smeuïge Gouda kaas. Eet smakelijk!