

Spaanse gehaktballetjes

Aantal personen: 2

50 gram zwarte olijven

150 gram mager rundergehakt of tartaar.

1 teentje knoflook

400 gram tomatenblokjes uit blik

Snufje cayennepeper

Snijdt de olijven klein

Maak het gehakt of tartaar aan met de helft van de olijven, het uitgeperste teentje knoflook en peper. Vorm er kleine balletjes van.

Verhit 1 eetlepel vet naar keuze in een hapjespan en bak hierin de gehaktballetjes goudbruin.

Voeg de tomatenblokjes met vocht, de rest van de olijven en wat peper toe. Stoof het vlees in 10 minuten gaar.

Maak op smaak met een snufje cayennepeper. Serveer met een salade en pasta.

