

Tapas gehaktballetjes met pittige tomatensaus

Aantal personen: 4

250 gram tartaar
60 gram Seranoham, fijngesneden
2,5 eetlepels paneermeel
2 tenen knoflook
 $\frac{1}{2}$ ei
 $\frac{1}{2}$ ui
Paprikapoeder

Voor de saus:

1 blik tomatenblokjes
2 tn. Knoflook, geperst
1 el. Balsamico azijn
 $\frac{1}{2}$ glas wijn
Italiaanse kruiden

Snijd de ui fijn en voeg bij de tartaar. Voeg het ei, paneermeel en ham toe, samen met de fijngesneden knoflook, peper en zout. Meng het geheel in een grote kom met schone handen. Maak er met natte handen stevige ballen van, zo groot als een bitterbal. Bak deze in een grote pan met pancoating.

Meng de ingrediënten voor de saus in een hoge kom en pureer deze met de staafmixer. Als de balletjes mooi gekleurd zijn voeg de saus toe. Daarna nog even laten doorgaren.

