

ALBONDIGAS MET PIKANTE TOMATENSAUS



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Chimichurri kruidenmix
450g



Gehakte sjalot 1000g



Groene & rode peper
WOK 450g



Italiaanse kruiden 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

INGREDIËNTEN

10

Voor de albondigas

- 1250 g gehakt half-om-half
- 50 g Bresc Knoflook gehakt
- 50 g Bresc Sjalotten gehakt
- 25 g Bresc Erbe Italiano
- 8 g Bresc Ras el hanout
- 25 g Bresc Rode peperpuree
- 8 g gerookt paprikapoeder
- 3 ei
- 125 g paneermeel
- 1,25 dl witte wijn
- peper en zout

Voor de saus

- 10 Bresc Gepelde knoflookteentjes
- 50 g Bresc WOKpeper
- 25 g Bresc Rode peperpuree
- 100 g Bresc Sjalotten gehakt
- 5 blikjes gepelde tomaten
- 50 g Bresc Chimichurri
- 3 handjes gehakte peterselie
- olijfolie
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Smoor, voor de saus, de sjalotjes aan met de knoflook in de olijfolie en laat het wat verkleuren. Voeg de gepelde tomaten, wokpeper en rode peperpuree toe en kook het goed door. Pureer iets maar houd het grof. Breng op smaak met peper, zout en de chimichurri. Voor extra pit kun je tijdens het koken wat cayennepeper toevoegen. Meng alle ingrediënten voor de albondigas goed door elkaar en maak er balletjes van. Bak ze goudbruin in hete olie. Giet de saus erover en kook de balletjes even gaar. Serveer en bestrooi met de peterselie.



Ras el hanout kruidenmix
450g



Rode peperpuree 450g