Onze winkel Eext

* **Tapas**
	+ **Albondigas: Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus**

**Ingrediënten:**

* 2 uien
* 1 teentje knoflook
* 20 g pijnboompitten
* 0.5 bosje peterselie
* 250 g gemengd gehakt
* 1 ei
* 1 el broodkruimels
* Zout
* Peper
* Paprika
* Tabasco
* Komijn
* 3 el olijfolie
* 1 el sherryazijn
* 1 blik(en) gehakte tomaten
* Suiker
* Chili vlokken

**Bereiding:**

1. Maak de uien schoon en snipper ze fijn. Pel en knijp de knoflook.
2. Geroosterde pijnboompitten in een koekenpan zonder vet, dan hakken.
3. Was en hak peterselie, bewaar iets om te garneren.
4. Meng de helft van de uien en al het andere met het gehakt. Voeg het ei en paneermeel toe en breng op smaak met zout, peper, paprikapoeder, tabasco en komijn. Kneed het mengsel met je handen in een glad deeg en vorm notenvormige ballen.
5. Verhit de helft van de olijfolie in een grote koekenpan en bak de gehakte balletjes er 5-10 minuten in.
6. Verhit voor de tomatensaus de resterende olie in een koekenpan, voeg de resterende uien toe tot ze glazig zijn. Giet af met sherryazijn, voeg de tomaten toe en laat 10 minuten sudderen. Breng op smaak met zout, peper, suiker en chili.
7. Doe de gehakte balletjes kort in de saus, schik in kommen en serveer bestrooid met de peterselie.