



Broodje gehaktballen in tomatensaus met mozzarella en salade



30-40min



2 personen

In het land van de onbegrensde mogelijkheden werd ooit de meatball sub uitgevonden door Italiaanse immigranten en dat was een schot in de roos. Chef Matthias serveert zijn variant van rundvlees op een knapperige baguette, met gesmolten mozzarella en een snelle groene salade.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 tomaat
- 1x babyromanasla
- 1 bosui
- 1x rundergehakt
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 pakje tomatenpassata
- 1 zakje geraspte mozzarella ⁷
- 2 baguettes ¹

Wat je thuis nodig hebt

- tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- kleine kookpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

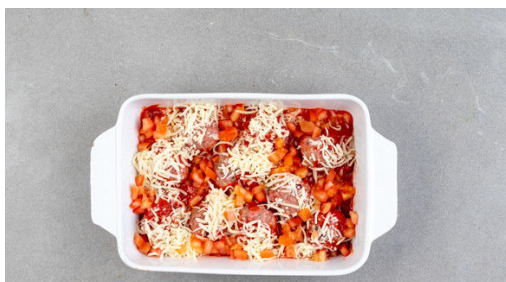
Voedingswaarde per portie

calorieën 934kcal, vet 44.5g, koolhydraten 78.3g, eiwit 52.3g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Snijd de **tomaat** in blokjes. Verwijder de stronkjes en snijd de **babyromana** in reepjes. Snijd de **bosui** in ringen.



4. Gehaktballetjes braden

Verdeel de **gehaktballen** over een ovenschaal en giet de **saus** erover. Bestrooi met de kaas en verdeel de **tomatenblokjes** erover. Bak 12-15min in de oven, tot het **vlees** gaar is.



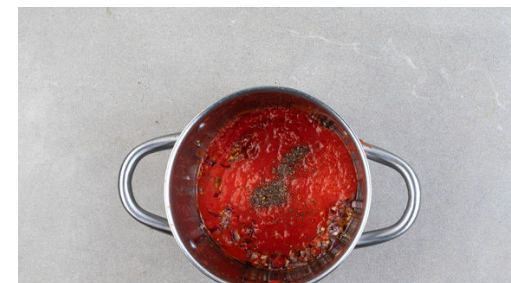
2. Gehaktballen draaien

Meng het **gehakt** met de **helft van de ui**, de **mosterd** en een flinke snuf zout en peper. Knead goed en vorm ca. **10 gehaktballetjes**.



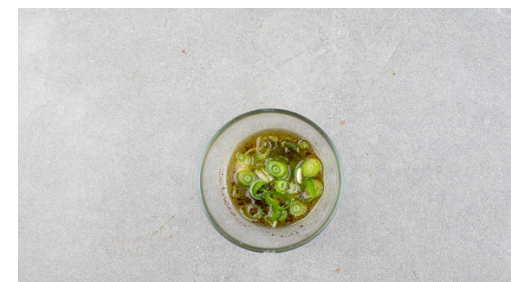
5. Broodjes afbakken

Bak de **baguettes** in ca. 4min af op een rooster in de oven. Laat ze wat afkoelen en snijd ze open, maar niet helemaal door.



3. Tomatensaus maken

Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **rest van de ui** en de **knoflook** 1-2min. Voeg de **tomatenpassata** en 1el tomatenketchup toe. Laat de **saus** ca. 5min zachtjes koken en breng 'm op smaak met zout en peper.



6. Dressing kloppen

Klop een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1-2el water, 1-2el azijn en een snuf zout, peper en suiker. Schep de **helft van de bosui** erdoor. Beleg de **broodjes** met wat **sla**, de **rest van de bosui** en de **gehaktballen in saus**. Hussel de **rest van de sla** om met de **dressing** en serveer de **salade** met de **broodjes**.