



Thermomix Slowcooked gehaktballetjes met tomatensaus

Ingrediënten

Gehaktballetjes

- 1 teentje knoflook
- 400 gr rondsgehakt
- 400 gr varkensgehakt
- 30 gr paneermeel
- 1/4 bussel peterselie
- 1 theelepel oregano
- 1 theelepel zout
- 1 snuifje peper

Tomatensaus

- 20 gr olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 2 uien
- 800 gr tomatenpulp of concasse (in blik of brik)
- 50 gr tomatenpuree
- 50 gr rode wijn
- 2 theelepels kippenbouillon pasta of blokjes
- 2 theelepels Worcestershire saus
- 1 theelepel oregano
- 1 snuifje zout



Instructies

Voor de gehaktballetjes

- Spoel de peterselie en laat het goed uitlekken
- Plaats teentje knoflook in de mengbeker, 5seconden/snelheid 5
- Schraap de knoflook naar beneden en voeg de peterselie toe, 5 seconden/ snelheid 5
- Schraap alles opnieuw naar beneden en doe nogmaals 5 seconden/snelheid 5
- Schraap alles naar beneden en voeg de rondsgehakt, varkensgehakt, paneermeel, orregano, peper en zout toe, 15 seconden / linksomdraaien / snelheid 5
- Rol balletjes die ongeveer 4 centimeter dik zijn. Probeer alle balletjes ongeveer evnegroot te maken.
- Leg de balletjes op een bord en maak de mengbeker schoon

Voor de tomatensaus

- Plaats teentjes knoflook en de uien (gehalveerd) in de mengbeker, 8 seconden/snelheid 5
- Schraap alles naar beneden en voeg olijfolie toe, 4 minuten/ 120 graden/ snelheid 1
- Haal alles uit de beker en doe in een kom, plaats de bladecover op het mes van de Thermomix
- Doe de Worcestershire saus, wijn, tomaten, tomatenpuree, kippenbouillon, orregano, zout, peper en de uien en look mengsel in de beker, 10minuten / 120 graden/ linksomdraaien/ snelheid 1
- Voeg de gehaktballetjes toe en zet functie Slowcooking/ 3uur/ 95 graden op- Serveer