



## Slowcooking – Gehaktballetjes in Tomatensaus



### **Ingrediënten:**

Voor de gehaktballetjes: 1 teentje knoflook, 400 gram rundsgehakt, 400 gram varkensgehakt, 300 gram paneermeel, ¼ bussel peterselie, 1 theelepel oregano, 1 theelepel zout, 1 snuifje peper

Voor de Tomatensaus: 20 gram olijfolie, 1 teentje knoflook, 1 ui, 800 gram tomatenpulp of concasse (in blik of brik), 50 gram tomatenpuree, 2 theelepels kippenbouillon pasta of blokjes, 50 gram rode wijn, 2 theelepels Worcestershire saus, 1 theelepel oregano, 1 snuifje zout, 1 snuifje peper

### Gehaktballetjes:

- Spoel de peterselie en laat het goed uitlekken.
- Plaats teentje knoflook in de beker 5seconden/snelheid 5
- Voeg peterselie toe 5 seconden/ snelheid 5
- Schraap alles naar beneden en nogmaals 5 seconden/ snelheid 5
- Schraap alles naar beneden Voeg het rundersgehakt, varkensgehakt , paneermeel, orregano, peper en zout toe, 15 seconden/linksomdraaien/ snelheid 5

- Rol balletje die ongeveer 4 centimeter dik zijn. Probeer ze ongeveer even groot te maken en leg alle balletje op een bord.
- Reinig de beker.

Voor de Tomatensaus:

- Plaats teentje look en de ui (gehalveerd) in de beker 8 seconden/ snelheid 5
- Schraap alles naar beneden en voeg de olie toe. 4 minuten/ 120 graden/ snelheid 1
- Haal alles uit de beker en doe in kom
- Plaats de blade cover op het mes
- Doe de Worcesterhire saus, wijn, tomaten, tomatenpuree, kippenbouillon, oregano, zout, peper en de uien en look mengeling in de beker 10minuten/ 120 grade/ Linksomdraaien/ Snelheid 1.
- Voeg de gehaktballetjes toe en zet op Functie Slow cooking/ 3 uur / 95 graden. Voor Thermomix TM5 stel je eerst 99 minuten in/ 95 graden/ linksomdraai/ snelheid 1. Stel de tijd bij net voor de 99 minuten gedaan zijn om zo ook in totaal aan 3 uur te komen.
- Serveer