



PANATHEA
extra virgin olijfolie
ΠΑΝΑΘΕΑ

Κρητικές recepten

Hoofd- bijgerecht vlees



Souzoukakia

8 personen

Gehaktballetjes in tomatensaus

Ingrediënten:

1 kilo gehakt
8 fijngesneden teentjes knoflook
1 ½ theelepeltje komijn
½ kop droge witte wijn
1 kop geweekt ontkorst brood
1 ei
zout en peper
¼ kop olijfolie
bloem
olie om in te bakken

tomatensaus:

1 ½ kop gepureerde tomaten
3 koppen water
1 theelepel boter
zout en peper
kaneel
nootmuskaat

Bereidingswijze

Knead alle ingrediënten voor de gehakt door elkaar. Maak van de gehakt langwerpige rolletjes en bestrooi ze met meel. Verwarm de olie en bak ze in 10 minuten bruin en gaar. In de tussentijd maakt u de saus klaar. U laat de ingrediënten op een laag vuurtje sudderen, voeg de gehaktballetjes eraan toe en laat het geheel nog een kwartiertje pruttelen.

