



Albëndigas con salsa de tomate y aceitunas de Aragon

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Spanje

Gang: Tapas / Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen als tapas / 2 personen als hoofdgerecht

Tijd: 45 minuten bereiden + 75 minuten wachttijd

Ingrediënten gehaktballetjes:

- 200 gram rundergehakt
- 500 gram varkensgehakt
- 25 gram wit brood, zonder korst en in wat melk geweekt
- 2 eieren
- 5 tenen knoflook, uitgeperst
- 2 el verse platte peterselie, fijngehakt
- fijn zeezout
- versgemalen zwarte peper
- 100 gram bloem, om te bestuiven
- plantaardige olie, om te frituren

Ingrediënten tomatensaus:

- 5 el olijfolie
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 wortels, fijngehakt
- 1 kleine prei, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 500 gram tomaten, ontveld en fijngehakt
- fijn zeezout
- versgemalen zwarte peper

Ingrediënten garnering:

- zwarte Spaanse olijven, ontpit
- verse platte peterselie, fijngehakt

Bereiding:

- Begin met het gehakt, het hart van dit gerecht. Meng in een ruime kom het runder- en varkensgehakt met het in melk geweekte brood, de eieren, knoflook en peterselie. Kneed rustig, maar grondig, tot alles mooi samenkomt.
- Dek de kom af en laat het mengsel een uur in de koelkast rusten. In die tijd trekken de smaken in elkaar, zoals dat in Spanje zo vanzelfsprekend is. Bak daarna een klein proefballetje, proef aandachtig en breng het gehakt indien nodig subtiel op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
- Terwijl het gehakt rust, maak je de tomatensaus. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de ui en wortel langzaam, tot ze zacht zijn en een lichte goudkleur krijgen.
- Voeg de prei en knoflook toe en laat ze meebakken tot hun geur zich door de keuken verspreidt. Doe dan de tomaten erbij en laat de saus op laag vuur rustig pruttelen. Geef haar twintig minuten de tijd om diepte en zachtheid te ontwikkelen.
- Pureer de saus tot een gladde, volle basis en breng zorgvuldig op smaak.
- Zet nu de bloem klaar en draai van het gehaktmengsel kleine, gelijkmatige balletjes, iets kleiner dan een golfbal (ongeveer 30 gram per stuk). Wentel ze één voor één door de bloem; dit dunne laagje zorgt straks voor een mooi goudbruin korstje en houdt de balletjes sappig vanbinnen.
- Verhit de olie in een diepe pan tot 180 °C, waarbij de olie niet hoger komt dan een derde van de pan. Frituur de gehaktballetjes in kleine porties, zodat ze vrij kunnen bewegen. Na twee tot drie minuten zijn ze rondom goudbruin en geurig. Laat ze kort uitlekken op keukenpapier.
- Leg de gehaktballetjes vervolgens in de warme tomatensaus en laat alles samen 5 minuten zachtjes sudderen.
- Na enkele minuten voeg je de zwarte olijven toe, die hun ziltige, mediterrane karakter afgeven aan de saus. Laat nog even meekoken en neem de pan daarna van het vuur. Gun het gerecht een kwartier rust, zoals men dat ook aan een Spaanse keukentafel zou doen.
- Bestrooi vlak voor het serveren met verse peterselie en zet de pan midden op tafel. Dit is een gerecht om te delen: met goed brood, een glas wijn en vooral zonder haast.

¡Disfrute de su comida!