

Balletjes in Marokkaanse tomatensaus

Balletjes:

700 g gemengd,
ongekruid gehakt
½ tl vers gemalen peper
1 tl zout
4 el yoghurt
2 el bloem
zonnebloemolie

Saus:

2 el zonnebloemolie
2 grote sjalotten, fijngesneden
2 teentjes knoflook, fijngesneden
2 cm verse gember, fijngesneden
1 tl gemalen kaneel
2 el komijnzaadjes, geroosterd en fijngemalen
3 el korianderzaadjes,
geroosterd en fijngemalen
700 g passata
10 tomaten, zaadjes verwijderd
en in reepjes gesneden
1 bosje verse koriander, fijngesneden

Meng het vlees in een kom met de peper, het zout en de yoghurt. Vorm een klein balletje en bak het in een hete pan met een beetje olie. Proef en voeg extra peper of zout toe indien nodig. Rol balletjes van ongeveer 30 gram en wentel ze in de bloem. Bak de balletjes tot ze een mooie goudbruine kleur hebben. Ze hoeven niet gaar gebakken te zijn.

Verhit in een grote pan de zonnebloemolie voor de saus, voeg de sjalotten, look en gember toe en laat zachtjes garen. Voeg ook de kaneel, komijn en koriander toe en laat nog 5 minuten sudderen. Giet er de passata bij en breng aan de kook. Roer na nog eens 20 minuten sudderen de tomaten en de balletjes door de saus en laat 15 minuten verder sudderen. Je moet een tamelijk dikke saus hebben. Roer de koriander door de saus en verwijder van het vuur. Kruid, indien nodig met extra peper en zout. Serveer met basmatirijst.

