

Ingrediënten en Recept



IsaDeetjes

18u · 🌐

Balletjes met normasaus. Schot in de roos!

Voor 3 p

3 à 4 worsten tot balletjes uitgeknepen (dat doe ik regelmatig, dan moet je geen balletjes rollen)

1 ui, fijngesnipperd

2 grote aubergines in blokjes

1 blik tomaten

1 blikje tomatenpuree

Provençaalse kruiden, pezo, pilipili, basilicum

1 bol mozzarella

Bak de balletjes.

Bak de ui en de aubergine en kruid. Laat tomatenpuree meebakken en doe er dan blik tomaten bij. Leg de balletjes in de saus en garneer met mozzarella.

[#keto](#)

Instagram: [isadeetjes_isake_vdp](#)



Bron



En Martine Lycke aangepast

<https://www.facebook.com/Isadeetjes/posts/pfbid0Z2QVxpn2xd67hwqTvkDNVvSGykp6hsNDReneLjaLurcyR3HMFdXx8CY9cKKXL2LI>

Info Martine Lycke

28/12/2022

In pan

1 ui in olijfolie aanfruiten

+ 250 g kippengehakt

Aanbakken en daarna

+ 1 klein potje tomatenconcentré

laten meebakken

Ondertussen 2 aubergines in blokjes
snijden

En toevoegen

+ 1 pot tomatensaus Bertolli

+ kruiden met:

Kaneel, lookpoeder, chilipoeder

30 minuten op zacht vuurtje laten
garen



Opgediend met Sacchetti (Lidl) en Pizzakaas op dag 1

2 de dag restje met gemengde sla