



Polpette met pijnboompitten en gedroogde tomaten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie

1 ui (groot, fijngesneden)

800 gram gemengd gehakt

1 kopje panko

1 ei

4 eetlepels pijnboompitten (geroosterd)

8 gedroogde tomaten (fijngesneden)

1 bosje basilicum (fijngesneden)

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een scheutje olijfolie in een braadpan. Fruit de fijngesneden ui goudbruin en laat afkoelen.
- 2.** Meng het gehakt met de ui, de panko, het losgeklopt ei, de pijnboompitten, de gedroogde tomaten, de basilicum, peper en zout.
- 3.** Kneed er kleine balletjes van en bak deze kort aan in olijfolie. Zet ze daarna nog 15 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.