

Soutzoukakia Griekse gehaktrolletjes

Bereiden in: koekenpan
braadpan

Voorbereiding: 15 min.

Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 ei
- 2 eetlepels paneermeel
- 2 teentjes knoflook
- 1½ theelepel komijn
- Peper en zout
- 1 ui
- 400 gram tomatenblokjes
- 100 ml rode wijn
- 1 theelepel oregano
- 1 klein snufje kaneel
- Olijfolie

Wist u dit

De combinatie van komijn én een klein snufje kaneel is typisch voor dit gerecht. U proeft geen kaneel zoals in gebak; het maakt de tomatensaus juist warm en voller van smaak.

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Soutzoukakia Griekse gehaktrolletjes

Bereiding

1. Meng het gehakt met het ei, paneermeel, fijngehakte knoflook, komijn, peper en zout.
2. Vorm er langwerpige gehaktrolletjes van.
3. Bak de rolletjes rondom mooi bruin in wat olijfolie en haal ze daarna even uit de pan.
4. Snipper de ui en bak deze in dezelfde pan zacht.
5. Voeg de tomatenblokjes, rode wijn, oregano en kaneel toe.
6. Laat de saus een paar minuten zachtjes pruttelen.
7. Leg de gehaktrolletjes terug in de saus.
8. Laat alles nog 15–20 minuten zacht stoven.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten