

# Pallotte cace e ove



Antonella  
Barbella

## BALLETJES VAN KAAS EN EI

VOOR 4 PERSONEN

VOORBEREIDINGSTIJD 25 MIN

BEREIDINGSTIJD 25 MIN

### VOOR DE BALLETTJES

400 g jong belegen kaas (liefst Grana Padano)

4 eieren

1 bosje bladpeterselie

1 theelepel bakpoeder

Zonnebloemolie

### VOOR DE SAUS

600 g gezeefde tomaten

300 gr gepelde tomaten

2 teentjes knoflook

½ rode punt paprika

1 bosje bladpeterselie

### SAUS

Fruit in een koekenpan 2 teentjes knoflook met de in dunne reepjes gesneden rode paprika gedurende 2 minuten. Voeg de gezeefde tomaten, gepelde tomaten in kleine stukjes, de bladpeterselie en een snufje zout toe en laat 20 minuten koken.

### DE BALLETTJES

Rasp de kaas en meng in een kom met de eieren en 1 theelepel bakpoeder. Draai er balletjes van ter grootte van een pingpongballetje, met natte handen tegen het plakken.

Verhit in een braadpan een ruime hoeveelheid olie tot 180 °C en bak de balletjes tot ze goudbruin zijn.

Haal ze met een schuimspaan uit de pan, laat de overtollige olie eruit lekken op keukenpapier.

Dompel de kaas-eiballetjes onder in de tomatensaus en laat de smaak 10 minuten goed intrekken. Doordat ze wat van de saus opnemen, worden de balletjes wat groter, maar ook lekker zacht en veerkrachtig. Garneer met peterselie. Warm opdienen.

[www.antonellabarbella.com](http://www.antonellabarbella.com)