**Gehaktballetjes met tomatensaus**



**Ingrediënten:**

* 800 g gehakt , 100 g Goudse kaas in blokjes
* 2 ui , 3 teentje knoflook
* 2 el peterselie , 75 g geraspte Parmezaan
* 1 ei , 1 el mosterd
* 2 el paneermeel
* olijfolie
* paprikapoeder
* peper en zout
* 500 ml tomatensaus
* 1 el gedroogde oregano
* olijfolie
* peper en zout

**BEREIDING:**

1. Pel en snipper de ui en de knoflook voor de tomatensaus. Fruit glazig in olijfolie. Voeg de tomaten en de oregano toe. Kruid met peper en zout. Laat 15 minuten sudderen.
2. Pel en snipper de ui en knoflook voor de gehaktballetjes. Snij de kaas in 12 blokjes.
3. Meng het gehakt met het losgeklopte ei, de ui, knoflook, peterselie, Parmezaan, mosterd en paneermeel. Kruid met paprikapoeder, peper en zout. Rol met vochtige handen 12 mooie balletjes van het mengsel. Stop in elke gehaktbal een blokje kaas, rol mooi dicht.
4. Bak de balletjes goudbruin en gaar in olijfolie. Schep de saus bij de balletjes en laat nog 5 minuten sudderen. Breng eventueel verder op smaak met peper en zout. Werk naar smaak af met peterselie.