

Deze keer een recept voor gehaktballen in tomatensaus uit de slowcooker. In een slowcooker kun je gerechten heel langzaam bereiden. Je kunt zelfs weggaan en de slowcooker langzaam je eten laten garen. Neem wel een goed slowcookerrecept. Je hebt minder vocht nodig bij het bereiden van gerechten in de slowcooker.

Gehaktballetjes in tomatensaus uit de slowcooker (voor 4 personen)

500 gram gehakt

1 pak gezeefde tomaten (450 milliliter)

1 theelepel zout

1 theelepel peper

1. Doe een theelepel peper en een theelepel zout bij het gehakt.
2. Goed mengen en kneden.
3. Vorm ongeveer 10 gehaktballen van het gehakt.
4. Zorg dat je geen strepen of scheuren ziet aan de buitenkant van de gehaktballen.
5. Draai ingescheurde gehaktballen nog eens totdat ze wel stevig zijn.
6. Doe de tomatensaus in de slowcooker.
7. Leg hierop de gehaktballen.
8. Bedek de ballen met wat tomatensaus.
9. Kook de gehaktballen gedurende 2 uur in de slowcooker op low.
10. Lekker met rijst of pasta en met een gekookte groente, bijvoorbeeld sperzieboontjes.
11. Smakelijk eten!