

Italië	Koken bakken
Hoofdgerecht	Italiaanse Gehaktballetjes met risotto
<i>werk volgorde</i>	<i>Ingrediënten:</i>
	Saus:
1	20 g margarine
2	1/2 stuk ui
3	1 teen knoflook
4	1/8 stuk courgette
5	1 theel. tomatenpuree
6	1/3 blik gepelde tomaat
7	1 theel. suiker
8	snufje zout, peper
	Gehaktballetjes:
9	50 g gehakt
10	snufje Italiaanse kruiden
11	1 eetl. melk
12	1 eetl. paneermeel zout
13	75 g rijst (risotto)
	Tip: Kleur de rijst geel met kerrievoeder

<i>werk volgorde</i>	<i>Bereidingswijze:</i>
1-3>	Smelt de margarine in een pannetje en fruit hierin de ui en knoflook aan.
4-5>	fruit hierin de in plakjes gesneden courgette en de tomatenpuree aan.
5-6>	Blus het geheel af met de gepelde tomaat.
7-8>	Breng alles op smaak met suiker en zout en peper.
9-12>	Kneed het gehakt door elkaar met de Italiaanse kruiden, melk paneermeel en zout. En draai er kleine gehaktballetjes van. Maak de gehaktballetjes gaar in de tomatensaus.
13>	Breng een pan met water aan de kook met zout en kook daar de rijst in gaar ca. 15 min.
	<i>Materiaal:</i> grote steelpan, kleine steelpan, houten lepel, vergiet, snijplank mesje,