**Balletjes in tomatensaus**

gemengd gehakt

ui

knoflook

oud brood

melk

eieren

peper & zout

boter

vloeiende bloem

tomatenpuree  
tomatenblokjes uit blik

champignons

olijfolie

Madeira

peterselie

*Groentebouillon*:

ui

prei

selder

wortel

[kruidentuiltje](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm)

schenkel

Maak een smaakvolle [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) met ui, prei, selder, wortel, een [**kruidentuiltje**](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm) en een schenkel. Je kan ook groentebouillonblokjes gebruiken als het snel moet gaan.

Draai balletjes van het gehakt, gemengd met geraspte ui, geperst knoflook, een boterham zonder korst geweekt in melk, een ei, peper en zout. Pocheer de balletjes kort in de bouillon, laat uitlekken en bak ze rondom bruin in boter.

Maak [**een roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) en leng aan tot sausdikte met de groentebouillon. Meng met tomatenpuree en een blik tomatenblokjes.

Vierendeel witte champignons en bak ze tot bijna droog in wat olijfolie.

Voeg nu alles samen: de balletjes, de saus en de champignons. Breng op temperatuur en werk af met een scheut Madeira en gehakte peterselie.

Dien op met aardappelpuree.