**Vogelnestjes met tomatensaus**

zuiver rundsgehakt

eieren

tomatenblokjes

knoflook

balsamico

olijfolie

boter

melk

broodkruim

suiker

uien
wortelen

basilicum

rode wijn

peterselie

tijm

oregano

tomatenpuree

citroensap

nootmuskaat

piment d’Espelette

peper & zout

**De saus**: sauteer de gesneden wortel, uien en knoflook in olijfolie. Voeg tomatenpuree en tomatenblokjes toe. Breng op smaak met een mespunt piment d’Espelette, tijm, oregano, verse basilicum, peper en zout. Voeg een scheut citroensap, een lepel suiker en een glas rode wijn toe. Breng aan de kook en reduceer. Mix en werk af met gesnipperde peterselie.

Kook de eieren hard, pel ze en zet weg om af te koelen.

Meng het gehakt met broodkruim, melk, nootmuskaat, peper en een ei. Verwarm de oven op 185°C. Rol de eitjes in het gehakt en maak er grote ballen van. Bak aan alle kanten bruin in hete boter.

Leg de ballen in een ovenschotel en overgiet met het braadvocht.

Laat minstens 30 minuten bakken in de oven en zet na 20 minuten de hete luchtblazer op

Halveer de ballen en serveer met de tomaten-champignonsaus, puree of [frietjes](https://www.creatief-koken.be/basis/5530.htm).