Albondigas

lamsgehakt
aubergine
olijfolie
oud broodkruim
melk
knoflook
peterselie
eieren
peper & zout
komijnpoeder
vloeiende bloem
ui

puntpaprika
rood pimentpepertje
kardemom
koriander
venkelzaad
cayennepeper
zwarte peperbolletjes
kruidnagel
kaneelpoeder
nootmuskaat
tomaten uit blik
room
sinaasappel
peterselie

**De gehaktballetjes**: snijd een aubergine in kleine stukjes en bak deze in een pan met olijfolie. Laat even afkoelen en voeg ze bij het lamsgehakt.

Laat broodkruim weken in melk. Meng met het lamsgehakt en voeg gehakte knoflook, gehakte peterselie, eigeel, zout, peper en komijnpoeder toe. Meng goed.

Kneed het deeg in kleine porties. Maak er platte balletjes van. Wentel ze in bloem en bak ze in een braadpan met hete olie. Haal de gehaktballetjes uit de pan en laat ze uitlekken op absorberend papier.

**De saus**: bak in dezelfde braadpan gehakte zachte ui en gehakte rode puntpaprika. Halveer een rood pimentpepertje, verwijder de zaadjes en laat kort meebakken.

Maak een kruidenmengsel met kardemom, koriander, venkelzaden, cayennepeper, zwarte peperkorrels, kruidnagel, kaneelpoeder en nootmuskaat. Gebruik een koffiemolentje om een poedervormig mengsel te maken.

Doe het kruidenmengsel en tomaten uit blik bij de groenten in de pan.

Verminder het vuur en voeg room toe. Laat 2 tot 3 minuten sudderen. Voeg de gehaktballetjes toe aan de saus en laat nog 10 tot 15 minuten staan op laag vuur.

Presenteer het gerecht in een diepe schaal. Werk af met een beetje geraspte schil van een onbespoten sinaasappel en gehakte peterselie.