**Polpette en mortadella in saffraansaus**

kalfsgehakt
Parmezaan
amandelmeel
eieren
uipoeder
knoflookpoeder
gedroogde oregano
peper & zout

mortadella
courgette
ui
knoflook
olijfolie
salie
mascarpone
saffraan
basilicum

Meng kalfsgehakt met geraspte Parmezaanse kaas, amandelmeel, losgeklopt ei, uienpoeder, knoflookpoeder, gedroogde oregano, peper en zout. Maak er eerst balletjes van en druk die een beetje plat.

Snijd de mortadella in schijven van ongeveer een centimeter dik. Snijd courgette en ui grof. Plet een paar knoflookteentjes.

Begin de polpette te bakken in olijfolie. Voeg de mortadella toe en daarna de groenten. Kruid met peper en zout. Doe de bereiding in een aardewerk ovenschotel. Meng met gesnipperde verse salie.

Verwarm mascarpone in een pannetje en meng met saffraan. Kruid met peper en zout. Giet dit over het vlees en de groenten.

Dek af met geraspte Parmezaan en zet de ovenschotel een twintigtal minuutjes in een oven voorverwarmd op 185°C. Zet de grill aan en gratineer de schotel in een tiental minuutjes tot de kaas kleurt.

Werk af op de borden met plukjes verse basilicum.