**Polpette met parmezaansaus**

rundergehakt  
ei  
parmezaan  
brood  
melk  
knoflookpasta  
peterselie

nootmuskaat  
peper en zout  
vloeiende bloem  
olijfolie  
room  
paprika’s  
courgette  
kerstomaatjes  
knoflook

Meng in een kom zuiver rundergehakt met een ei, een hoeveelheid geraspte parmezaanse kaas, sneetjes brood geweekt in melk, knoflookpasta, fijngehakte peterselie, nootmuskaat, zout en peper.

Kneed alles goed en maak kleine gehaktballetjes. Bestuif met bloem en bak ze rondom bruin in een pan met hete olijfolie. Leg ze in een ovenschotel en laat ze 20 minuten braden op 185°C. Zet afgedekt weg.

Warm room op en doe er een gelijke hoeveelheid geraspte parmezaanse kaas bij. Roer, zonder te koken, tot een homogene saus.