**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.