**Gehaktballetjes uit Smyrna**

gehakt (hier: lamsgehakt)
vers knoflook
knoflookpoeder
komijnpoeder
kaneelpoeder
oud brood

rode wijn
olijfolie
rode uien
tomaten
tomatenpuree
suiker
peper en zout

**Voorbereiding.** Pel een volledige bol vers knoflook en hak de teentjes fijn. Pel een vijftal verse tomaten. Haal het velletje eraf met een dunschiller, halveer en haal er de pitjes uit. Hak de tomaten grof. Snijd een paar rode uien in een fijne brunoise.

Zet een kommetje klaar met twee sneetjes oud brood zonder korsten en in stukjes gesneden. Meng met een glas rode wijn. Knijp met de hand het brood fijn tot een papje. Voeg naar smaak de kruiding voor het vlees toe: komijnpoeder, een mespuntje kaneelpoeder, peper en zout.

**De gehaktballetjes.** Meng dit papje met ongeveer ½ kg gehakt naar keuze. Ik heb hier lamsgehakt gebruikt, maar zuiver rund of gemengd gehakt gaat ook. Schep met twee eetlepels quenelles uit het gehakt en maakt er langwerpige balletjes van.

Verwarm een paar eetlepels olijfolie in een antiaanbakpan. Bak de balletjes rondom bruin, maar ze hoeven niet volledig gaar te zijn. Haal de balletjes uit de pan en bewaar ze warm. Gooi de olie niet weg.

**De saus.** Breng de olie waar de balletjes in voorgebakken zijn terug op baktemperatuur. Schep er de brunoise van ui in en laat die glazig worden.

Voeg dan de gehakte tomaten en het knoflook toe. Laat een minuutje pruttelen en voeg dan een glas rode wijn toe. Kruid naar smaak met knoflookpoeder, komijnpoeder, een snuifje suiker, peper en zout.

**Afwerking.** Schep de voorgebakken balletjes bij de saus in een brede pan. Laat een half uurtje sudderen op gematigd vuur. De balletjes zullen verder garen en de saus zal indikken.

Dien op met Griekse pasta, gekookte rijst of gekookte bulgur. Je kan er ook gegrilde groenten, geroosterd brood of een fris slaatje bij serveren.