



Traybake albóndigas españolas

Traybake Spaanse balletjes

2 PERSONEN

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥬 375 g aardappelpartjes (diepvries)
- 🥬 2 el olijfolie
- 🥬 2 varkensbraadworsten
- 🥬 1 rode ui
- 🥬 125 g cherrytomaten
- 🥬 150 g tuinerwten (diepvries)
- 🥬 175 g tomato frito

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier,

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verdeel de bevroren aardappelpartjes over de met bakpapier beklede bakplaat.
3. Besprenkel ze met 1 el olie, bestrooi met zout en peper en rooster 20 minuten in de oven.
4. Verwijder intussen het vel van de worst en rol van het saucijzenvlees gelijke balletjes van 3-4 cm.
5. Verpak de rest van de worsten luchtdicht in een diepvrieszak en vries ze in voor een volgende keer.
6. Snijd de ui in 8 parten.
7. Neem de bakplaat na 20 minuten uit de oven en leg de gehaktballetjes, ui en tomaten ertussen.
8. Besprenkel met de rest van de olie en bak alles nog 15 minuten in het midden van de oven tot de aardappel goudgeel en het vlees gaar is.
9. Kook intussen de tuinerwten in 2 minuten beetgaar.
10. Giet ze af.
11. Verwarm de tomato frito in een steelpan.
12. Schep de tuinerwten om met alle ingrediënten op de traybake en serveer de tomato frito apart erbij.

TIP: Met de worsten die je overhoudt, maak je later weer iets lekkers, zoals soepballetjes.

BRON: boodschappen.nl

