

Tonijnballetjes met Brugge d'Or

Ingredienten:

Voor de balletjes

- 150 g Brugge d'Or geraspt
- 400 g verse tonijn
- Nazareth boter
- 50 g pijnboompitten
- 2 takjes bladpeterselie
- 2 takjes oregano
- 100 g panko
- 3 eieren
- sap van 1 citroen
- zeste van ½ citroen
- peper en zout

Voor de saus:

- 1 dikke ui
- 2 sjalotten
- 2 takjes oregano
- 2 takjes bladpeterselie
- 1 blik tomatenstukjes van 400g
- 100 ml rode wijnazijn
- 100 g Nazareth boter

Bereiding:

1. De tonijn kort aanbakken in boter met peper en zout
2. De pijnboompitten in boter roosteren tot ze mooi bruin zijn.
3. De tonijn en versnipperde oregano en versnipperdepeterselie en panko en kaas en eieren en citroensap en zeste in een hakmachine laten draaien tot een mooi gehakt en dan pas de pijnboompitten doormengen met nog wat peper en zout.
4. Hierna balletjes van 3 à 4cm rollen met natgemaakte handen.
5. Deze balletjes 1 uur laten koelen en dan bakken in een antikleefpan in boter tot ze mooi aangekorst zijn.
6. Ui en sjalot fijn snijden en aanstoven in 50g boter en dan de tomaat en versnipperde oregano en versnipperde peterselie en wijnazijn toevoegen en 20 minuten laten stoven.
7. Dit dan fijn mixen en nog wat bijkruiden en 50g boter doormengen.

Tip: Dien de balletjes op met saus en frietjes.

Smakelijk!

4 personen
45 min
Hoofdgerecht
1.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/tonijnballetjes-met-brugge-dor>