

## Italiaanse gehaktballetjes

### Ingrediënten

- 3 sneetjes brood
- 3 eetlepels melk
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 2 uitgeperste knoflooktenen
- 1 wortel, fijngesneden
- 1 ei
- 3 eetlepels fijngesneden peterselie
- 2 eetlepels fijngesneden basilicum
- 60 gram geraspte mozzarella
- 30 gram Parmezaanse gemalen kaas
- 600 gram gehakt
- zout en peper

### Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 230 graden Celsius. Leg aluminiumfolie op de bakplaat en bestuif die met olie.
2. Verkruimel het brood en leg dit in de melk.
3. Verhit de olie, fruit de stukjes ui met knoflook en wortel gedurende drie minuten.

4. Meng alles door elkaar en vorm er ballen van 4 centimeter doorsnede van, leg deze op de bakplaat. Bestuif ze met olie.
5. Zet de ballen ongeveer een kwartier in de oven.