

Griekse tonijnballetjes

Ingrediënten

- 1 ei
- 2 eetlepels mayonaise
- 60 gram paneermeel
- 30 gram Parmezaanse kaas
- zout, peper
- 540 gram tonijn uit blik
- 2 eetlepels olie
- 1 gehakte ui
- 2 fijngesneden knoflookteentjes
- 1 blik tomatenstukjes
- 125 milliliter witte wijn
- 90 gram fijngesneden olijven
- 30 gram kappertjes
- 10 gram gehakte peterselie
- 1 laurierblaadje
- olijfolie

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius. Belg deze met aluminiumfolie. Bestuif de folie met olijfolie.

2. Meng de ei, mayonaise, paneermeel en gemalen kaas. Voeg zout, peper en tonijn toe. Maak ballen van vier centimeter, leg ze op de plaat en laat deze in drie kwartier knapperig worden.
3. Fruit de ui in de olie, voeg knoflook toe. Daarna de tomatenblokjes, wijn, olijf, kappertjes en laurierblaadje en laat 15 minuten sudderen.
4. Serveer de saus (zonder het laurierblaadje) met de balletjes.