

# MAALVLEIS BALLETTJIES IN TAMATIE EN UIE SOUS



## MAALVLEIS BALLETTJIES IN TAMATIE EN UIE SOUS

800g maalvleis

1 ui fyn gekap

1 aartappel fynkant gerasper,

1 pk bruin uie sop poeier

1 eier,

1 teelepel knoffel en gemmer gemeng ( die wat jy in potjies koop)

Meng alles saam. Maak bolletjies, maar nie baie groot nie. Braai in bietjie olie tot bruin aan albei kante. Haal uit olie en hou eenkant.

Tamatie en uie.

2 Groot uie op gesny, knoffel en so 4 tamaties in blokkies gesny. Braai uie tot deurskynend, voeg nou tamatie by en braai totdat tamatie sag is. Gooi n blikkie tamatie en uie smoor by en halwe pakkie sop poeier van jou eie keuse en 1 blik water. Kook todat water bietjie verdwyn het. Voeg nou jou maalvleisbolletjies by en kook totdat sous verdik.

Bedien met spaghetti.

Bron en foto: Ronel Muller Thoma