

Keftedakia - Griekse gehaktballetjes met tomatensaus en tzatziki



**Ingrediënten voor 30 personen op zondag
en voor 15 personen op woensdag**

Gehaktballetjes voor woensdag en zondag

1.5 kg lamsgehakt (of half lam half varken) (koop ik zelf bij de Colruyt)
3 grote gesnipperde of geraspte uien
3 tenen knoflook
3 eieren
150 g paneermeel (Beschuit paneermeel van AH)
6 el oregano (gedroogd mag ook)
3 el peterselie
1.5 tl zout
1.5 tl zwarte peper
Olijfolie om in te bakken
Kleine houten prikkers om de balletjes op te steken

Tomatensaus

2,25 l Mutti tomaten in blik
4 of 5 grote uien
4 of 5 tenen knoflook
Oregano, vers of gedroogd, 1 pot
2 Spaanse pepers (of sambal)
Zout
Rode wijnazijn (scheutje)

Tzatziki

3 komkommers (één voor woensdag en twee voor zondag)

3 teentjes knoflook
4 el verse gehakte munt
1.5 l Griekse yoghurt
2 citroenen

Olijfolie (klein beetje)
Peper
Zout

Tomatensaus

Snijd de ui en de knoflook fijn, ontdoe de Spaanse peper van zaden en hak fijn.

Stoof de ui, de knoflook en Spaanse peper in de olijfolie en voeg de tomaten en oregano toe en Laat sudderen (15 min of langer)

Breng op smaak met zout en peper.

Werk af met een scheutje rode wijnazijn.

De balletjes

Doe het gehakt met de eieren, paneermeel, zout, peper, de gesnipperde ui en kruiden in een grote kom kneed goed door.

Maak kleine balletjes ter grootte van een grote soep bal.

Bak de balletjes in een beetje olijfolie tot ze gaar zijn.

Tzatziki

Schil de komkommer en rasp deze grof

Zout erop strooien en 5 min laten staan in een vergiet

Het zout eraf spoelen en het teveel aan vocht uitknijpen met de handen.

Meng de rest van de ingrediënten met de komkommer en proef af. (voorzichtig met de citroen, moet maar hel weinig zijn)

Dien fris op met wat gehakte munt.

Afwerking.

Rijg elke keer twee balletjes aan een houten prikker.

Dien op met een beetje tomatensaus de tzatziki.

