

## Albondiga's con salsa picante / Albondiga's con Salsa Picante



### **De boodschappen voor Albondiga's**

2 witte boterhammen zonder korst  
klein scheutje melk  
100 gram Serrano ham  
500 gram (lams)gehakt  
2 teentjes knoflook  
1 theelepel komijnpoeder  
2 theelepels paprikapoeder hot  
2 theelepels platte peterselie  
zeezout & versgemalen zwarte peper  
20 ml olijfolie  
20 gram boter

### **Voor Salsa picante**

30 ml olijfolie  
3 fijngehakte sjalotten  
2 teentjes knoflook  
500 gram vleestomaten  
200 ml droge sherry  
200 ml fond, kip  
zeezout  
vers gemalen zwarte peper

### **Optioneel**

Spaans brood & olijven  
tomaten ketchup (kids)

## Albondiga's con salsa picante / Albondiga's con Salsa Picante

### **Een pittig klein tapas-gerechtje uit een warm land doet het op koude dagen altijd goed.**

Je kunt de gehaktballetjes warm of koud serveren, hetzelfde geldt voor de pittige saus.

N.B. In Spanje wordt traditioneel lamsgehakt gebruikt voor Albondiga's. Snazzie gebruikt principieel - hypocriet of niet - geen lams- of kalfsvlees. Wij vinden halfom ook prima smaken maar laten de gehaktsoort graag aan ieders smaak of opvatting over.

### **Zo maak je Albondiga's**

Doe de melk in een diep bord, week de boterhammen er in, knijp ze uit en verkruiemel ze. Doe het lamsgehakt in een grote kom. Snipper de ham, pers de knoflook en voeg het toe. Voeg alle kruiden toe, knip de peterselie fijn en voeg dat als laatste toe. Kneed het lamsgehakt en rol er balletjes van. Verhit de olijfolie, doe de boter erbij en bak hierin de Albondiga's rondom bruin.

### **Zo maak je Salsa picante**

Was en snij de tomaten.  
Was de peper, verwijder zaad & lijsten, snipper de peper en de uitjes.  
Bak peper en ui zacht in de olijfolie (in ca. 10 minuten) en knijp dan de knoflook erbij.  
Bak de knoflook even mee en voeg de tomaten, de sherry en de kippenfond toe.  
Laat nu de Salsa Picante een uurtje inkoken.

### **Wil je de albondiga's warm eten leg ze dan in de saus en laat ze +/- 10 minuten doorwarmen.**

De saus is nogal heet dus geef het er apart bij, zeker als er mini-monstertjes mee-eten. Voor de kids kun je de salsa picante eventueel door tomatenketchup vervangen, zij ook blij! Serveer de Albondiga's con salsa picante met Spaans brood erbij, om in de saus te dopen.

## Albondiga's con salsa picante / Albondiga's con Salsa Picante



### Shopping list for Albondiga's

- 2 white bread without crust
- small splash of milk
- 100g of Serrano ham
- 500g minced lamb
- 2 cloves of garlic
- 1 teaspoon of cumin powder
- 2 teaspoons paprika powder, hot
- 2 teaspoons flat-leaf parsley
- sea salt & freshly ground black pepper
- 20 ml of olive oil
- 20g of butter

### For Salsa picante

- 30 ml olive oil
- 3 finely chopped shallots
- 2 cloves of garlic
- 500g beef tomatoes
- 200 ml dry sherry
- 200 ml chicken stock
- sea salt to taste
- freshly ground black pepper to taste

### Optional

- Spanish bread & olives
- tomato ketchup (kids)

## Albondiga's con salsa picante / Albondiga's con Salsa Picante

**A spicy small tapas dish from a warm country always tastes great on cold days.**

You can serve the meatballs hot or cold, the same goes for the spicy salsa picante.

N.B. In Spain, traditional minced lamb is used for Albondigas.

Snazzie uses out of principle - hypocritical or not - no lamb or veal.

We eat pork or beef, but we like to leave the type of meat to everyone's taste or conception.

### **Here's how to make Albondigas**

Put the milk in a deep plate, soak the sliced bread, squeeze it then crumble it.

Place the minced lamb in a large bowl. Slice the ham, press the garlic and add it both.

Add all the herbs, chop the parsley and add it last.

Knead the minced lamb and roll it into balls.

Heat the olive oil, add the butter and fry the Albondiga's brown all around.

### **How to make Salsa picante**

Wash and cut the tomatoes.

Wash the pepper, remove the seeds & frames, chop the pepper and the onions finely.

Fry pepper and onion gently in the olive oil (for about 10 minutes) and add the pressed garlic.

Fry the garlic briefly then add the tomatoes, sherry and chicken stock.

Let the Salsa Picante reduce for an hour.

**If you want to eat the albondigas warm** put them in the sauce and let them warm for 10 mins.

The sauce is quite hot, so serve it separately, especially if you have mini-monsters at the table.

For the kids you can replace the salsa picante with tomato ketchup and make them happy.

Serve the Albondigas con salsa picante with Spanish bread, to dip in the sauce.