

## Ingrediënten voor Oranje ballen

- gehaktballen
- 2 bouillontabletten
- 1 liter water
- 9 eetlepels bloem
- 1 ui
- Zwarte peper
- Tijm
- basilicum
- peterselieblad
- selderijblad
- 1 bekertje crème fraîche
- 2 blikjes tomatenpuree

## Bereidingswijze voor Oranje ballen

De gehaktballen rondom bruin bakken. Intussen de 2 bouillontabletten oplossen in een halve liter warm water. De ui klein snijden. Als de ballen bruin zijn, uit het vet nemen en dan de ui fruiten. Als deze gebakken zijn, de tomatenpuree toevoegen en doorroeren. Dan de bloem toevoegen en doorroeren op een laag vuur. Dan langzaam de bouillon toevoegen en onder goed roeren en andere helft water erbij doen. Dan de kruiden erbij doen, goed doorroeren en de ballen weer in de pan doen. Dit alles laten sudderen en voor het opdien de crème fraîche toevoegen.

Lekker met een groene salade en pasta.