



# Tsjechische Republiek

## **Rajská omáčka s koulemi od babičky**

*Oma's gehaktballetjes in tomatensaus*

*Voor de balletjes:*

1 pond gehakt

1 ei

paneermeel

1 ui, fijngehakt

zoet paprikapoeder

een beetje gemalen chilipoeder, of een Spaans pepertje, fijngehakt

zout

sojasaus

Doe het gehakt in een kom en meng het goed met de fijngehakte ui, ei, zout, peper, paprikapoeder en Spaanse peper. Doe er zoveel paneermeel door dat je een kneedbare, stevige bal hebt. Maak daar met natte handen balletjes van. Zorg dat ze rondom goed gesloten zijn. Zet ze een uurtje (of langer) in de koelkast, dan kunnen de smaken lekker door het vlees trekken. Terwijl je saus straks staat te pruttelen bak je ze langzaam goudbruin in een ingevet bakblik in de oven, of gewoon, op zijn Hollands, in de koekenpan.

*Voor de saus:*

2 - 3 uien

4 el. plantaardige olie

2 laurierblaadjes

6 - 8 pimentbolletjes

6 - 8 zwarte peperkorrels

2 - 3 el. suiker

1 mespuntje tijm

4 kruidnagels

zout

4 el. bloem

2 blikjes tomatenpuree

ketchup

Verhit de olie in een diepe pan en bak er de grof gesnipperde uien in tot ze mooi bruin kleuren. Doe er de laurier, peper, piment, tijm en kruidnagel bij en bestrooi met de suiker. Laat het heel eventjes bakken, zodat het gaat geuren en kleuren. Strooi er dan de bloem overheen, roer tot de olie alles heeft opgenomen. Dan gaat er heet water of bouillon over,

scheutje bij scheutje en al roerend zodat het spul niet gaat klonteren. Ga door met bijgieten tot je een gladde, dunne soep hebt. Roer er dan de tomatenpuree doorheen en een lepel ketchup. Laat het rustig pruttelen en indikken, zeker een half uurtje.

Als je vind dat het zo onderhand maar eens klaar moet zijn dan proef je even of er misschien nog zout, peper, suiker of ketchup in moet. Dan gaat alles door een zeef en dien je het op met de balletjes. De bedoeling is dat we een heleboel niet al te dikke saus hebben. Daar houden de Tsjechen van. Heel veel saus om je knoedels in te soppen, want die zijn er lekker bij. Maar als je daar allemaal geen tijd voor hebt, of je hebt ze al zo vaak gegeten dat ze onderhand je neus en oren uitkomen, dan neem je gewoon pasta.

