**Gehaktballen met chilisaus van Jamie Oliver**

Nodig:

*Voor het gehakt:*

2 rode uien, gepeld en in kleine blokjes gesneden

1,2 kilo gehakt

1 volle theelepel dijonmosterd

1 theelepel gedroogde oregano

mespuntje komijnzaad, in een vijzel fijngestampt

1 theelepel korianderzaad, in een vijzel fijngestampt

2 handen broodkruim

2 grote eieren

100 gram versgeraspte cheddar of goudse kaas

zout

peper

*Voor de chilisaus:*

1 grote rode ui, gepeld en in kleine blokjes gesneden

2 rode of gele paprika’s, van de zaadjes ontdaan en grof gehakt

10 tenen knoflook, gepeld en in dunne plakjes gesneden

1 of 2 verse rode Spaanse pepers, van de zaadjes ontdaan en fijngehakt

½ theelepel gerookt paprikapoeder

6 eetlepels worcestersaus

6 eetlepels ciderazijn

6 eetlepels donkere basterdsuiker

2 eetlepels dijonmosterd

4 dl hete koffie

3 pruimtomaten, in vieren gesneden

een klein bosje verse bladpeterselie

Bereiding:

Verhit de oven zo heet mogelijk. Zet een grote pan met een flinke scheut olijfolie op matig vuur. Doe er de in blokjes gesneden uien in en bak ze 10 min of tot ze zacht zijn, haal de pan van het vuur en laat ze volledig afkoelen. Doe het gehakt in een kom, samen met de mosterd, oregano, komijn, koriander, broodkruim, eieren, een flinke snuf zout ene peper en de afgekoelde uitjes. Kneed alles met schone handen door elkaar en verdeel het mengsel in 8 porties. Pak de porties een voor een op en rol er ronde ballen van. Steek je duim in een bal, prop geraspte kaas in het gat en vouw het vlees eroverheen om de bal weer dicht te maken. Leg de ballen in een grote, ingevette braadpan of braadslee, sprenkel er een beetje olijfolie over en zet ze 25 tot 30 min in de hete oven tot ze goudbruin zijn en sissen. Maak intussen de chilisaus. Veeg de pan waarin je de uitjes hebt gebakken met een stuk keukenpapier schoon, giet er een paar scheuten olijfolie in en zet hem weer terug op matig vuur. Doe er ui, paprika, knoflook, verse pepertjes en paprikapoeder in en laat die 15 min zachtjes bakken. Roer er de worcestersaus, ketchup, azijn, suiker, mosterd, koffie en tomaten door en breng alles aan de kook. Draai het vuur iets lager en laat het mengsel 20 min zachtjes sudderen, tot de saus iets gebonden is. Hij zou nu lekker dik moeten zijn, maar als je hem niet dik genoeg vindt, moet je de pan gewoon nog een paar minuten op wat hoger vuur zetten. Haal de gebakken gehaktballen uit de oven en schep er zo veel mogelijk vet af. Giet de chilisaus over de ballen en zet de pan nog 5 min in de hete oven. Hak de peterselie fijn, strooi die over de ballen er serveer er een flinke schep rijst of puree en een frisse groene salade met citroendressing bij.