**Hartige bolletjes**

**Benodigdheden:**

* 1 pak broodmix (wit of bruin)
* bosje lente-ui
* half bakje cherrytomaten
* 2 teentjes knoflook
* 100 gram kaas (eventueel notenkaas o.i.d.)
* 2 theelepels Italiaanse kruiden
* scheutje olijfolie

**Bereidingswijze:**

* Doe de broodmix in en kom en voeg 280ml warm water en 30 ml olijfolie toe.
* Kneed het geheel tot een elastisch deeg wat van de kom loslaat
* Laat de mix 20 minuten rijzen
* Snij de lente-ui, de kaas en de tomaatjes in kleine stukjes
* Roer de ui, kaas, tomaatjes, knoflook en de Italiaanse kruiden door de broodmix
* Als de broodmix te vochtig is, voeg dan nog wat bloem toe aan de mix.
* Maak met bebloemde handen bolletjes en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
* Laat het nog 20 minuten rijzen
* Verwarm de oven voor op 200 graden
* Bak de bolletjes in 15- 20 minuten af.