

# Boulettes de viande à la sauce ketchup

Ingrédients pour 4 personnes :

12 boulettes de viande de boeuf  
2 boîtes de concentré de tomates  
100 g de ketchup  
1 oignon  
1 cuil à soupe d'huile d'olive  
Sel & poivre

Préparation:

Epluchez l'oignon et coupez le finement.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faites y revenir l'oignon.

Lorsque l'oignon est transparent, versez le concentré de tomates et le ketchup.

Salez, poivrez et laissez mijoter pendant 20 min.

Ajoutez les boulettes de viandes, et laissez cuire encore 10 min.