DINNERLY

V1: Pasta met kruidige gehaktballen

met wortel en tomatensaus

30-40min 2 personen

Af en toe gaat er niets boven een bekende klassieker, want van pasta met zelfgemaakte gehaktballetjes in tomatensaus smult iedereen. Je mengt het rundergehakt vandaag met Griekse kruiden, voordat je er goudbruin gebakken gehaktballen van maakt. Deze serveer je vervolgens op tagliatelle met tomatensaus, wortel en geraspte kaas.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 sjalotje
- 1 wortel
- 3 tomaten
- 200g biologische tagliatelle [1]
- 1 blokje Italiaanse kaas [7]
- 250g rundergehakt
- 1 zakje Griekse kruidenmix

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter [7]
- peper en zout
- suiker
- balsamicoazijn [17]

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet
- staafmixer met beker

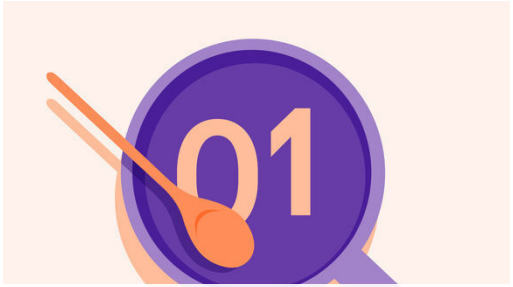
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

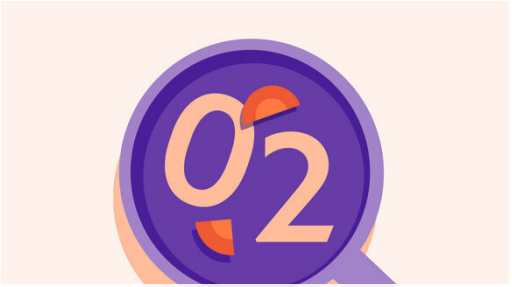
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 838kcal, vet 31.7g, koolhydraten 95.1g, eiwit 40.7g



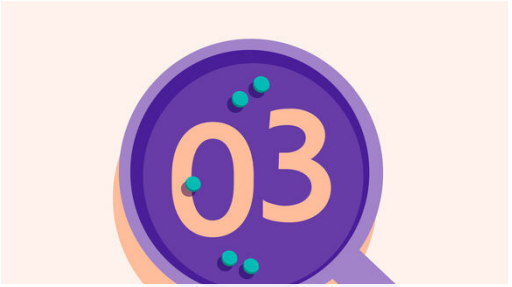
1. Groente bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Pel de **sjalot** en snij 'm fijn. Schrob of schil de **wortel**, snij 'm in de lengte doormidden en dan overdwars in plakjes. Smelt 1el boter in een grote koekenpan op medium tot hoog vuur. Voeg de **wortel** en **sjalot** toe en bak 2-3min. Kruid met een snuf peper en zout.



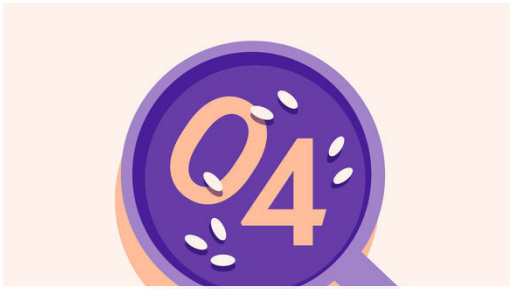
2. Saus maken

Snij de **tomaten** grof en pel 1 teen knoflook. Doe de **tomaat**, knoflook, ½tl suiker en een flinke snuf peper en zout in een hoge beker en pureer met een staafmixer fijn. Giet de **tomatensaus** met 150ml water in de pan, roer door en laat 15-20min zachtjes koken. Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan.



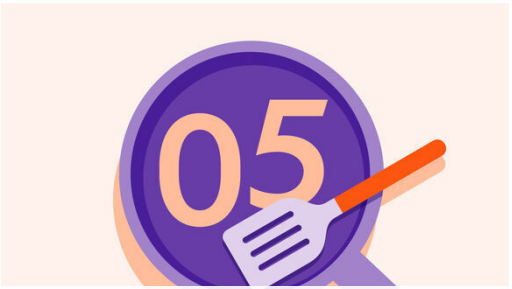
3. Gehaktballen bakken

Rasp de **kaas** fijn. Meng het **gehakt** met de **helft van de kaas**, de **helft van de kruidenmix** en een flinke snuf peper en zout en vorm er **8 ballen** van. (De **rest van de kruidenmix** gebruiken we niet.) Leg de **ballen** in een middelgrote ovenschaal en bak ze in 8-10min in de oven gaar – zie ook **stap 6**.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Schep **100ml kookwater** uit de pan en laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



5. Afmaken en serveren

Meng het **braadvocht** uit de ovenschaal en 1el balsamicoazijn door de **saus**. Schep de **pasta** met **50ml kookwater** door de **saus** – voeg evt. meer **kookwater** toe om de **saus** te verdunnen. Proef en breng verder op smaak met peper en zout. Verdeel de **pasta** en de **gehaktballen** over de borden en bestrooi met de **rest van de kaas**.

6. In de pan

Je kunt de gehaktballen ook in de pan bakken in plaats van in de oven. Verhit dan een middelgrote koekenpan met 1el olie op medium tot hoog vuur en bak de ballen in een paar minuten rondom goudbruin. Laat ze vervolgens 8-10min zachtjes sudderen in de saus, tot ze gaar zijn.