



Polpette van rundergehakt

met tomatenroomsaus en penne



20-30min



2 personen

We zijn dol op gerechten die zowel jong en oud graag eten. En wie is er nu niet dol op gehaktballetjes, pasta en romige tomatensaus? En om die gehaktballetjes - of polpette - extra smeug te maken, meng je ze met panko en een eitje. Succes gegarandeerd!

Wat je van ons krijgt

- 200g penne ¹
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 200g tomatenpassata
- 250g rundergehakt
- 25g panko ¹
- 10g verse basilicum
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 100g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1115kcal, vet 61.1g, koolhydraten 93.5g, eiwit 45.8g



1. Ui snijden

Breng ruim gezouten water aan de kook in een grote kookpan. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



2. Pasta koken

Rasp de **kaas** fijn. Voeg de **penne** toe zodra het water kookt en kook in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten **200ml kookwater** op. Zet de **pasta** gemengd met een scheutje olijfolie opzij tot stap 6.



3. Saus maken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Fruit de **ui** en **knoflook** 1-2min. Roer de **helft van de kruidenmix** en een snuf zout en peper erdoor. Schep de **helft van de ui-knoflookmix** uit de pan en zet opzij. Voeg de **passata** en **100ml kookwater** toe en roer door (je kunt ook water uit de pan scheppen). Laat de **saus** ca. 10min zachtjes pruttelen.



4. Gehaktballen draaien

Meng het **gehakt** met 1 ei, de **helft van de kaas**, de **apart gehouden ui-knoflookmix**, **2-3el panko** en een snuf zout en peper. Voeg evt. meer **panko** toe.



5. Gehaktballen braden

Vorm met natte handen **gehaktballen** ter grootte van een walnoot (zo'n 8-10 stuks). Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **gehaktballen** in ca. 5min rondom goudbruin. Hak de **basilicumblaadjes** fijn. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1-2el azijn en een snuf zout, peper en suiker.



6. Saus afmaken

Roer de **crème fraîche** en de **helft van de basilicum** door **saus**. Voeg de **pasta** toe, evt. met **kookwater** erbij. Proef of je nog meer **kruidenmix**, peper of zout wil toevoegen. Schep de **pasta** op en top met de **gehaktballetjes**. Hussel de **sla** om met de **dressing**. Bestrooi met de **basilicum** en de **rest van de kaas** en geef de **salade** erbij.