

DINNERLY



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 en geraspte kaas.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 sjalotje
- 1 wortel
- 3 tomaten
- 200g tagliatelle¹
- 1 blokje Italiaanse kaas⁷
- 250g rundergehakt
- 1 zakje Griekse kruidenmix

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter⁷
- peper en zout
- suiker
- 1el balsamicoazijn¹⁷

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 832kcal, vet 31.6g, koolhydraten 94.2g, eiwit 40.5g



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 plakken. Laat 1el boter smelten 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.



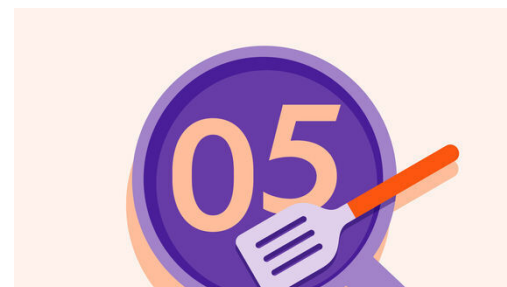
4. Pasta koken

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



2. Saus maken

Snij de **tomaten** in vieren 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.



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** en voeg evt. meer **kookwater** toe om de **saus** te verdunnen. Proef en breng op smaak met peper en zout, garneer met de **gehaktballen** en strooi de **rest van de kaas** erover.



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. Leg de **ballen** in een middelgrote ovenschaal en bak ze in 8-10min in de oven gaar. (Zie ook stap 6.)



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 aan elke kant goudbruin. Laat ze vervolgens 8-10min zachtjes koken in de saus, tot ze gaar zijn.