

DINNERLY



Warme pastasalade met gehaktballen en aubergine en yoghurt dip



ca. 30min



2 personen

Een nieuwe, Midden-Oosterse draai aan de pastasalade. Weg met penne, ei en blokjes ham en kom maar op met bijzondere risoni-pasta, gebakken aubergine en gekruide gehaktballen. Met de tomaat en yoghurt voegen we nog wat frisheid toe, en zo hebben we de pastasalade volledig getransformeerd. Dat klinkt toch lekker én origineel?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische risoni ¹
- 1 grote aubergine
- 250g rundergehakt
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 tomaat
- 1 bosui
- 1 kuipje yoghurt ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan of wok met deksel
- maatbeker
- zeef

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 902kcal, vet 41.4g, koolhydraten 92.3g, eiwit 40.6g



1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een kleine kookpan. Kook de **pasta** in 7-9min al dente (beetgaar). Laat de **pasta** uitlekken in een zeef en zet dan afgedekt opzij. Snij de **aubergine** in blokjes van ca. 1cm. Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn.



2. Gehaktballen draaien

Kruid het **gehakt** met de **helft van de kruidenmix** en een flinke snuf peper en zout en kneed goed door. Draai er ca. 8 **gehaktballen** ter grootte van walnoten van. Verhit een middelgrote koekenpan of wok met 1el olijfolie. Bak de **gehaktballen** 3-4min op medium tot hoog vuur tot ze rondom bruin beginnen te worden. Schep ze uit de pan en zet opzij.



3. Gehaktballen garen

Verhit opnieuw 1el olijfolie in de pan en fruit de knoflook ca. 1min op middelhoog vuur. Voeg de **aubergine** en een flinke snuf zout toe en bak ca. 3min. Voeg dan 100ml water en de **gehaktballen** toe, leg een deksel op de pan en laat 12-13min zachtjes koken tot de **gehaktballen** gaar zijn. Roer regelmatig.



4. Ingrediënten voorbereiden

Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij in kleine blokjes. Snij het **groen** en het **wit** van de **bosui** afzonderlijk in dunne ringen. Roer een snuf peper en zout door de **yoghurt**.



5. Afmaken en serveren

Schep de **gehaktballen** uit de pan. Meng de **aubergine** met de **pasta**, **tomaat**, **witte bosui**, de **rest van de kruidenmix**, 1tl olijfolie, ½tl azijn en een snuf peper en zout. Verdeel de **noedelsalade** en **gehaktballen** over de borden, garneer met de **groene bosui** en bedruipel met de **yoghurdip**.



6. Fruity fruity fruity

Gedroogd fruit, vers fruit of allebei? Met een handje rozijnen of kleingesneden gedroogde vijgen of abrikozen voeg je wat zoets toe aan de salade. Voor extra zuur kun je wat limoensap in de yoghurt uitknippen. Zorg dat je blijft proeven en bewaar de balans door evt. wat extra zout door de dip te roeren.