



Minigehaktballetjes van rundvlees

op rodebietspaghetti met dille en pistache



ca. 20min



2 personen

Waarschijnlijk heb je het allang gezien: de spaghetti van vandaag wordt knalroze! Een simpel trucje zorgt daarvoor: door bieten in de saus te verwerken, krijgt jouw pastasaus deze sprekende kleur. En daar blijft het niet bij, we leren je graag nog een truc. Door stukjes runderworst door het velletje te duwen en stevig aan te braden, heb je in een handomdraai minigehaktballetjes die supergoed samengaan met de roze saus. Lekker!

Wat je van ons krijgt

- 1 pak voorgekookte rode bieten
- 1 teen knoflook
- 1 zakje worcestersaus ^{1,4}
- 250g spaghetti ¹
- 2 rundersaucijsjes
- 1x preiringen
- 1 citroen
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ⁷
- 10g verse dille
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- staafmixer
- grote kookpan
- grote koekenpan
- fijne keukenrasp
- maatbeker
- waterkoker

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

Kooktip

Verwerk de rest van de bieten in een smoothie met bijv. banaan en frambozen.

Allergenen

gluten (1), vis (4), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 924kcal, vet 32.2g, koolhydraten 109.2g, eiwit 42.0g



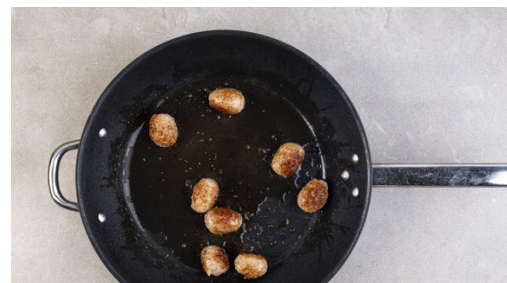
1. Saus maken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta**. Vang het **bietensap** op en hak de **helft van de bieten** grof (zie tip, links). Pel en hak de **knoflook** grof. Doe de **bietenstukjes** met het **sap**, de **knoflook**, **worcestersaus**, 100-150ml water, 1/4tl zout en een snuf peper in een hoge (maat)beker. Pureer tot een gladde **sous** en zet opzij tot stap 4.



4. Prei bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **preiringen** met een flinke snuf zout in 4-5min zacht. Voeg de **bietensaus** toe en breng aan de kook. Kook 2-3min totdat de **sous** is ingedikt. Proef en breng op smaak met peper en zout.



2. Gehaktballetjes maken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Snijd de uiteinden van de **worstjes**. Druk dan telkens ca. **1-1,5cm grote stukjes worst** boven de pan door het worstvel. Bak het **vlees** in 4-5min rondom goudbruin en knapperig. Schep de **gehaktballetjes** op een bord en zet opzij. Veeg de pan niet schoon!



5. Toppings voorbereiden

Rasp de **citroenschil** fijn. Halveer de **citroen**, pers een **helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Rasp de **kaas** fijn. Hak de **dille** zonder hardere steeltjes grof. Hak de **pistachenoten** grof.



3. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water met 1tl zout in een grote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de spaghetti** toe en kook de **pasta** in 7-9min beetgaar (gebruik meer **pasta** bij grote trek). Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op en meng de **pasta** met een scheutje olijfolie.



6. Pasta mengen

Roer **1/2tl citroenrasp**, **1-2el citroensap** en de **helft van de kaas** door de **sous**. Meng de **sous** met de **pasta** en voeg evt. een **scheutje kookwater** toe. Breng de **pasta** op smaak met peper en evt. zout. Schep de **pasta** op en verdeel de **gehaktballetjes** erover. Bestrooi met de **dille**, **pistachenoten** en de **rest van de kaas**. Serveer met de **citroenpartjes**.