MARLEY SPOON

Tagliatelle met kipgehaktballetjes

en kruidige tomatensaus met aubergine

ca. 30min 2 personen

Als je na een lange dag niet te lang in de keuken wil staan, maar toch lekker wilt eten, hebben wij precies wat je zoekt: een makkelijk pastagerecht met kipgehaktballetjes en geroosterde aubergine in een fijne tomatensaus. Een beetje geraspte kaas erover en voor je het weet kun je aan tafel. Smakelijk eten!

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische tagliatelle [2]
- 1 aubergine
- 1 ui
- 1 stengel bleekselderij [1]
- 1 wortel
- 200g voorgegaarde kipgehaktballetjes [2]
- 400g tomatenpassata
- 1 blokje Italiaanse kaas [3]

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen
Selderij (1), Gluten (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 929kcal, vet 40.0g, koolhydraten 109.0g, eiwit 31.3g

1. Aubergine bakken

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **aubergine** in blokjes van ca. 1cm. Meng ze op een bakplaat met bakpapier met 2el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Bak de **aubergine** 10-15min in de oven, tot hij van buiten een beetje knapperig en van binnen zacht is.

2. Groente bakken

Pel de **ui** en snipper fijn. Snijd de **bleekselderij** in de lengte in drieën en dan overdwars in kleine blokjes. Schil of schrob de **wortel**, snijd hem in de lengte in vieren en dan overdwars in kleine blokjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **ui**, **selderij** en **wortel** met een flinke snuf peper en zout in ca. 10min zacht.

3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en laat de **pasta** uitlekken in een vergiet.

4. Saus koken

Voeg de **gehaktballen** en **aubergine** toe aan de pan met **groente** en bak nog 2-3min, tot de **gehaktballen** warm zijn. Voeg de **tomatenpassata** toe en breng aan de kook. Zet het vuur dan lager en laat de **saus** tot het serveren zachtjes koken.

5. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn.

6. Pasta afmaken

Voeg de **pasta** toe aan de pan met **saus** en meng goed. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de saus iets te verdunnen en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **pasta** over borden en garneer met de **kaas**.