



Minigehaktballetjes van rundvlees

op rodebietenpasta met dille en pistache



ca. 20min



2 personen

Waarschijnlijk heb je het allang gezien: de pasta van vandaag wordt knalroze! Een simpel trucje zorgt daarvoor: door bieten in de saus te verwerken, krijgt jouw pastasaus deze sprekende kleur. En dat is niet de enige truc van vandaag: je braadt stukjes runderworst stevig in de pan aan, zodat als bijna vanzelf minigehaktballetjes ontstaan. Een heerlijke traktatie voor doordeweeks en al helemaal voor Valentijn!

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje voorgekookte rode bieten
- 1 teen knoflook
- 1 zakje worcestersaus ^{1,4}
- 2 rundersaucijsjes
- 250g tagliatelle ¹
- 1 prei
- 1 citroen
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 10g verse dille
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- waterkoker
- staafmixer met beker
- grote koekenpan
- grote kookpan
- vergiet
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 763kcal, vet 31.6g, koolhydraten 78.0g, eiwit 36.7g



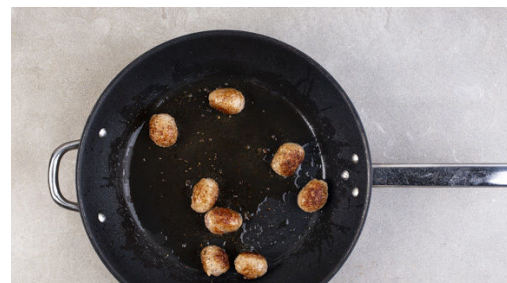
1. Saus maken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Vang het **bietensap** op en hak de **bieten** grof. Pel en hak de **knoflook** grof. Doe de **bieten** met het **sap**, de **knoflook**, **worcestersaus**, 100-150ml water, 1/4tl zout en een snuf peper in een hoge (maat)beker. Pureer glad en zet de **saus** opzij tot stap 4.



4. Prei bakken

Snijd de **prei** in dunne ringen. Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **prei** met een flinke snuf zout in 4-5min zacht. Voeg de **bietensaus** toe en breng hem aan de kook. Laat 2-3min pruttelen tot de **saus** dikker is en breng hem 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 **ander** 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 tagliatelle** 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 **saus**. Meng de **saus** 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**.