



Italiaanse reuzegehaktballen

met spaghetti en basilicum



20-30min



2 personen

Mamma mia, Lady en de Vagebond zouden stikjaloers zijn op dit klassieke pastagerecht dat wordt geserveerd met grote gehaktballen, zachtjes gegaard in een stevige tomatensaus. Garneer met verse basilicumblaadjes en dan is het slurpen geblazen!

Wat je van ons krijgt

- 9
- 7
- 1
- 1

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- koekenpan
- kookpan
- keukenrasp
- kookpan
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 855kcal, vet 25.2g, koolhydraten 108.0g, eiwit 44.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Halveer, pel en rasp de **ui** grof. Pel en hak de **knoflook** fijn. Pluk de **basilicumblaadjes**. Hak **2/3e van de blaadjes** en **alle steeltjes** fijn. Rasp de **kaas** fijn. Snijd de **bleekselderij** in 1cm brede plakjes. Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de kern en snijd de **paprika** in 1cm grote blokjes.



2. Gehaktballetjes kneden

Meng en kneed het **gehakt** met de **ui**, **helft van gehakte basilicum**, **panko**, **helft van de geraspte kaas**, **helft van de knoflook**, **helft van de oregano** en een snuf zout en peper in een kom. Draai er **vier gehaktballen** van.



3. Gehaktballen aanbraden

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur, voeg de **gehaktballen** toe en bak in 4-5min rondom goudbruin aan, neem uit de pan. Breng ondertussen een grote kookpan met ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook.



4. Saus bereiden

Verhit 1el olie in een grote kookpan, voeg de **overige knoflook**, **paprika**, **bleekselderij** toe en bak in 2-3min zacht. Voeg de **gehaktballen** toe en giet de **tomatenpassata** erbij. Roer er de overige **gehakte basilicum**, **rest van de oregano**, 1tl suiker en een snuf zout en peper door. Zet het vuur laag-middellaag en kook ca. 15min tot de **gehaktballen** gaar zijn.



5. Spaghetti koken

Voeg de **spaghetti** toe zodra het water kookt en kook deze in 10-12min beetgaar. Giet het water af, laat de **pasta** uitlekken en doe terug in de pan met een scheutje olijfolie. Hussel om.



6. Gerecht serveren

Schep de **spaghetti** op, verdeel de **sau**s en **gehaktballen** erover en bestrooi met de **rest van de kaas**. Garneer met de **achtergehouden basilicumblaadjes**