



Polpette van rundergehakt

met tomaten-roomsaus en penne



20-30min



2 personen

We zijn dol op gerechten die zowel jong en oud graag eten. Daarom riepen we de hulp in van 8-jarige Lilli die naast haar hobby's paardrijden en schermen óók nog tijd vond om ons haar favoriete gerecht te verklappen. Het resultaat is dit bordje van gehaktballetjes met pasta in tomatenroomsaus, wat inmiddels ook een van onze favorieten is.

Wat je van ons krijgt

- 250g penne ¹
- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 pakje tomatenpassata
- 1x rundergehakt
- 1 zakje panko ¹
- 10g verse basilicum
- 1x mesclun
- 1 beker crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- ei ³
- olijfolie

Kookgerei

- waterkoker
- middelgrote kookpan
- grote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet
- fijne keukenrasp
- maatbeker

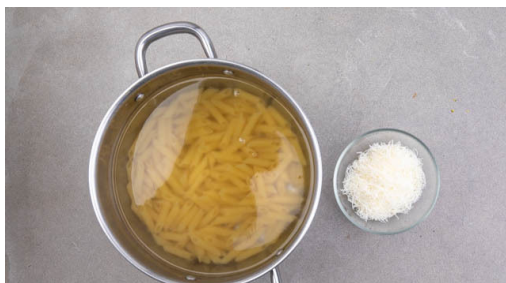
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 968kcal, vet 47.2g, koolhydraten 84.6g, eiwit 48.2g



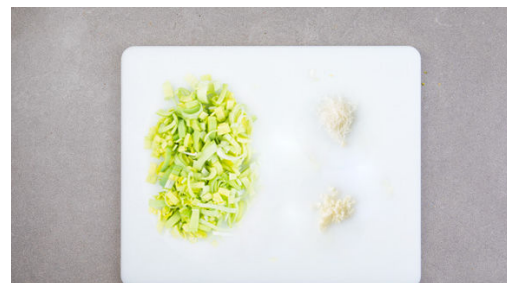
1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water aan de kook in een grote kookpan. Voeg **2/3 van de penne** toe zodra het water kookt en kook in 9-10min beetgaar. Vang bij het afgieten **200ml kookwater** op. Zet de **pasta** gemengd met een scheutje olijfolie opzij tot stap 6. Rasp de kaas fijn.



4. Gehaktballen draaien

Meng het **gehakt** met 1 losgeklopt ei, de **helft van de kaas**, de **apart gehouden groenten**, **2-3el panko** en een snuf zout en peper. Voeg evt. meer **panko** toe. Vorm met natte **gehaktballen** ter grote van een walnoot (zo'n 8-10 stuks).



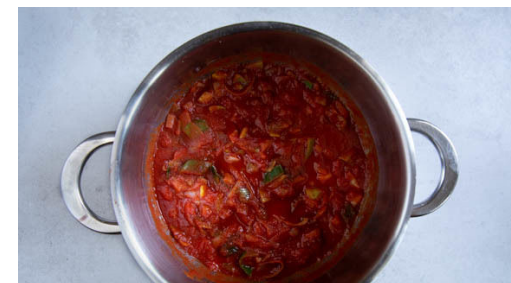
2. Groenten voorbereiden

Snijdt de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Pel en rasp of hak de **knoflook** fijn.



5. Gehaktballen braden

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur. Voeg de **gehaktballen** toe en braad ca. 5min aan alle kanten tot het **vlees** rondom bruin is. Hak de **basilicumblaadjes** fijn. Meng de **mesclun** met 1el olijfolie, 1-2tl azijn, zout, peper en een snuf suiker.



3. Saus maken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Bak de **prei** en **knoflook** 2-3min. Voeg **1tl kruidenmix** en een snuf zout en peper toe en roer door. Schep de **helft van de groenten** uit de pan en zet opzij. Voeg de **passata** en **100ml kookwater** toe en roer door (je kunt ook water uit de pan scheppen). Laat de **saus** ca. 10min op middellaag vuur pruttelen.



6. Saus afmaken

Roer de **crème fraîche** en de **helft van de basilicum** door **saus**. Voeg de **pasta** toe, evt. met **kookwater** erbij. Breng de **pasta** op smaak met zout en peper. Serveer de **pasta** met de **gehaktballen**. Bestrooi met de **rest van de kaas** en **basilicum** en geef de **salade** erbij.