



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 ui
- 1 teen knoflook
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 pakje tomatenpassata
- 1x rundergehakt
- 1 zakje panko ¹
- 10g verse basilicum
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- olijfolie
- azijn
- peper en zout

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- fijne keukenrasp
- vergiet

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 1134kcal, vet 54.8g, koolhydraten 107.8g, eiwit 49.1g



1. Ui snijden

Breng ruim zout water aan de kook voor de **pasta** in een middelgrote kookpan. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



2. Pasta koken

Rasp de **kaas** fijn. Voeg de **penne** toe zodra het water kookt en kook in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten **200ml kookwater** op. Zet de **pasta** gemengd met een scheutje olijfolie opzij tot stap 6.



3. Saus maken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Fruit de **ui** en **knoflook** 1-2min. Voeg de **helft van de Italiaanse kruiden** en een snuf zout en peper toe. Schep de **helft van de ui-knoflookmix** uit de pan en zet opzij. Voeg de **helft van de passata** en **100ml kookwater** toe en roer door. Laat de **saus** ca. 10min zachtjes pruttelen.



4. Gehaktballen draaien

Meng het **gehakt** met 1 ei, de **helft van de kaas**, de **apart gehouden ui-knoflookmix**, **2-3el panko** en een snuf zout en peper. Voeg evt. meer **panko** toe.



5. Gehaktballen braden

Vorm met natte handen **gehaktballen** ter grootte van een walnoot (zo'n 10 stuks). Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **gehaktballen** in ca. 5min rondom goudbruin. Snijd de **basilicumblaadjes** fijn. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1-2el azijn en een snuf zout, peper en suiker.



6. Saus afmaken

Roer de **crème fraîche** en de **helft van de basilicum** door **saus**. Voeg de **pasta** toe, evt. met **wat kookwater** erbij. Proef of je nog meer **Italiaanse kruiden**, peper of zout wil toevoegen. Schep de **pasta** op en top met de **gehaktballetjes**. Hussel de **sla** om met de **dressing**. Bestrooi met de **basilicum** en de **rest van de kaas** en geef de **sla** erbij.