

DINNERLY



Hartige ovenschotel met gehaktballen met paprika en risoni-pasta



ca. 40min



2 personen

Wat bevindt zich op het snijvlak van rijst en pasta? Precies: risoni! Een hele fijne pasta in de vorm van rijstkorrels, wat voor een interessante textuur zorgt. Deze pasta past vooral erg goed bij stoof- en ovenschotels, zoals het recept dat we vandaag maken. Draai mooie gehaktballen en meng geraspte kaas door het geheel, en geniet!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g risoni ¹
- 1 rode paprika
- 2 tomaten
- 1 zakje rundvleeskruiden
- 1x varkensgehakt
- 50g pizzakaas ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 ei ³
- 1,5el mosterd ¹⁰
- peper en zout

KOOKGEREI

- oven
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote kookpan
- zeef

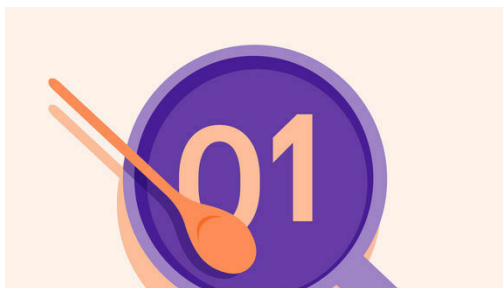
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

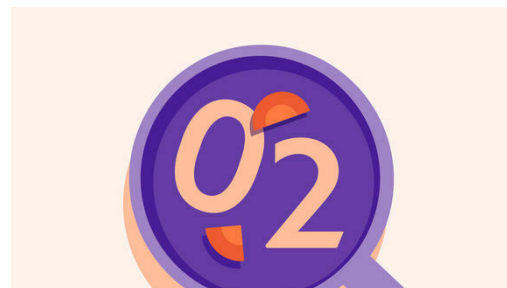
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 788kcal, vet 32.0g, koolhydraten 82.5g, eiwit 40.5g



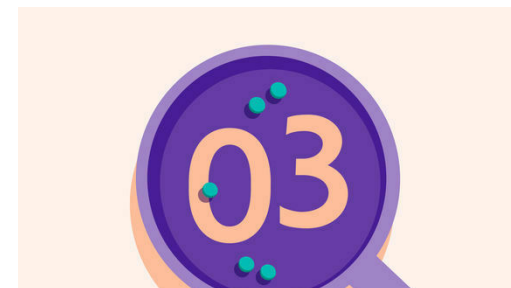
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **paprika** in vieren, verwijder de zaadlijsten en snij het vruchtvlees in kleine blokjes. Halveer de **tomaten**, verwijder de harde kern en snij in blokjes van ca. 2cm.



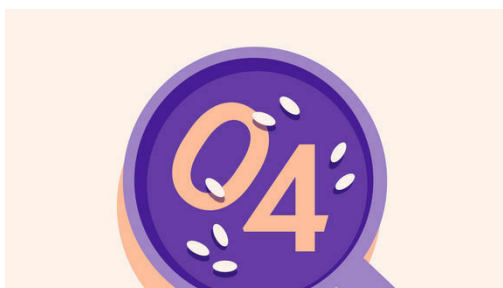
2. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 6-7min beetgaar. Giet af in een zeef en laat uitlekken.



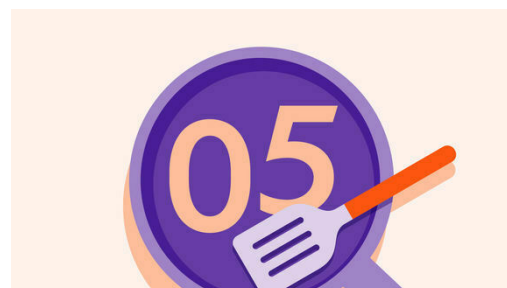
3. Gehaktballetjes rollen

Kneed 1 ei, de **helft van de kruidenmix**, 1tl mosterd en een snuf zout goed door het **gehakt**. Vorm er **balletjes** ter grootte van golfballen van.



4. Ovenschotel maken

Giet de **uitgelekte pasta** in een middelgrote ovenschaal en schep de **tomaat**, de **kaas**, de **rest van de kruidenmix**, 1el mosterd en een snuf peper en zout erdoor. Verdeel het geheel gelijkmatig over de schaal, leg de **gehaktballen** erop en druk ze een beetje aan.



5. Bakken en serveren

Bak de **ovenschotel** 17-20min in de oven, tot de **gehaktballen** goudbruin en gaar zijn. Bestrooi naar smaak met versgemalen peper en serveer.



6. Restjescultuur

Sommige gerechten smaken een dag later eigenlijk nog beter – of in elk geval ook heel lekker. Als je deze ovenschotel niet opkrijgt, kun je 'm gerust de volgende dag opwarmen. Maak er een snelle salade bij en je hebt een heerlijke lunch.