



Bucatini met gehaktballen, spinaziepesto en cherrytomaten



30-40min



2 personen

Yes, yes, je kunt gerust de kids of een andere graag geziene hulp de keuken in roepen, want we maken vandaag gehaktballetjes - helemaal zelf! En deze hebben een kleine verrassing voor je in petto, want je voegt een handje vers geraspte kaas aan het gehaktmengsel toe. Samen met de spinaziepesto en onze favoriete holle pastaslierten is dit gerecht een win-win. Enne, slurpen mag!

Wat je van ons krijgt

- 7
- 1
- 15
- 1

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- staafmixer
- vergiet

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

Kooktip

Niet iedereen houdt van rauwe knoflook, evt. kun je de teen met een scheutje olijfolie 1-2min zacht bakken.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 845kcal, vet 36.5g, koolhydraten 80.7g, eiwit 42.5g



1. Gehakt mengen

Breng een middelgrote kookpan water voor de **pasta** aan de kook. Rasp de **kaas** fijn en meng de **helft van de kaas** met het **gehakt**, het **paneermeel** en de **specerijenmix** in een kom. Breng op smaak met zout en peper.



2. Gehaktballen maken

Kneed ca. 3cm grote **balletjes** van het **gehaktmengsel**.



3. Gehaktballen bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **gehaktballen** in 3-4min rondom bruin. Halveer intussen de **cherrytomaten**. Voeg ze toe aan de pan en bak op middellaag vuur zo'n 5 min mee tot ze beginnen open te barsten.



4. Pasta koken

Schep een mok pastawater uit de pan en voeg de **bucatini** aan de pan toe. Kook de **pasta** in 8-10min beetgaar. Doe intussen **een handje spinazie** en de **rest van de geraspte kaas** in een hoge maatbeker. Giet het **75-150ml pastawater** erbij en pureer met een staafmixer tot een gladde **sous**. Voeg meer **spinazie** toe en ga door tot alle **spinazie** is gepureerd.



5. Pesto maken

Pel de **knoflook**, doe **knoflook (zie kooktip links)** en **pecannoten** bij de **spinaziesaus**. Rasp de **citroenschil** fijn, pers de **citroen** uit. Voeg **1tl citroenrasp** en **1el citroensap** aan de **sous** toe. Blend opnieuw glad en breng op smaak met peper en zout.



6. Pasta mengen

Vang bij het afgieten van de **pasta** wat kookwater op. Doe de **pasta** met de **pesto** in de kookpan en warm op laag vuur op. Voeg evt. het **kookwater** toe om het geheel lekker sauzig te maken. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de **pasta** over de borden en schep er de **gehaktballetjes** en **tomaatjes** over. Bestrooi met peper.