

Pasta met balletjes

Pasta met gehaktballetjes, wie wordt daar nu niet blij van? Voor dit recept gebruik je Hooglander gehakt, en dat proef je. Lekker vol van smaak, eerlijk vlees van hier. Combineer het met een romige tomatensaus vol groenten en je hebt een maaltijd waar het hele gezin blij van wordt. Niet ingewikkeld, wel heerlijk. Precies zoals het hoort.

Ingrediënten

Saus

- Ui
- Paprika
- Spinazie
- Champignons
- Tomatenblokjes uit blik
- Peper, zout, knoflookpoeder, Cajun kruiden
- Ketjap
- Schep rode pesto
- Half blokje runder boullion
- Scheutje room

Gehaktballetjes

- Hooglander gehakt
- Peper, zout, knoflookpoeder, Mexicaanse kruidenmix
- Ei
- Paneermeel/beschuit
- Fijngesneden uitje
- Beetje fijngesneden paprika

1. Kook de pasta in een pannetje zoals op de verpakking staat, met een scheutje zout.
2. Bak de paprika, ui en champignons in olijfolie. Doe dit tot alles wat geschonken is en mooi bruin gebakken is. Voeg daarna de tomaten in blik, alle kruiden, de boullion en pesto toe.
3. Laat dit zo'n 5 minuten sudderen. Voeg daarna wat ketjap toe. Even roeren en daarna de bladspinazie. Schep om zodat de bladeren onderop komen en zo gaan slinken.
4. Als de bladeren helemaal geslonken zijn, maak je de saus af met een scheutje room.
5. Doe in een kom alle ingrediënten voor het gehakt en prak tot alles goed is gemengd.
6. Draai daarna balletjes en bak deze goudbruin in wat olijfolie.
7. Serveer het geheel en top eventueel nog af met wat basilicum!

