



Spaghetti met kruidige gehaktballen en verse tomatensaus



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 uien (fijngesneden)
olijfolie
3 teentjes knoflook (fijngesneden)
500 gram kalfsgehakt (of gemengd gehakt)
1 ei
100 gram panko
3 blaadjes salie (fijngesneden)
peper en zout
1 kilogram verse tomaat (gepeld en in stukjes gesneden)
1 eetlepel oregano
1 eetlepel worcestershiresaus
1 eetlepel balsamicoazijn
1 eetlepel ketjap manis (zoete sojasaus)
1 bosje basilicum
400 gram spaghetti
parmezaan (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Fruit 1 ui kort in olijfolie met 1 teentje fijngesneden knoflook en laat afkoelen.
- 2.** Meng het gehakt met het ei, de panko, de gebakken ui met knoflook en de salie. Kruid met peper en zout. Kneed er balletjes van en bak deze rondom rond mooi goudbruin aan in olijfolie. Haal ze uit de pan en hou apart.
- 3.** Bak in dezelfde pan de rest van de ui met de rest van de knoflook glazig. Voeg de tomatenstukjes toe en breng aan de kook. Breng op smaak met oregano, peper, zout, worcestershiresaus, balsamicoazijn, ketjap manis en basilicum. Laat 30 minuten pruttelen onder deksel en voeg dan de gehaktballetjes toe. Laat ze zonder deksel nog 10 minuten garen in de saus.



- 4.** Kook ondertussen de spaghetti in lichtgezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af. Meng met de saus en de gehaktballen.

- 5.** Werk af met geraspte Parmezaanse kaas.