



Pasta van de Sopranos



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

gehaktballetjes

3 takjes tijm
3 takjes rozemarijn
olijfolie
1 ui (fijngesnipperd)
800 gram gehakt
1 ei
50 gram paneermeel
1 klontje boter
peper en zout

Tomatensaus en pasta

olijfolie
1 ui (fijngesnipperd)
1 koffielepel sambal oelek
250 gram spekblokjes (gerookt)
1 deciliter rode wijn
5 deciliter passata
3 takjes rozemarijn
basilicumblaadjes
peper en zout
250 gram kerstomaatjes (gehalveerd)
500 gram penne
2 bollen mozzarella (in plakjes gedenen)

Bereidingswijze



Gehaktballetjes

- 1.** Rits de tijm en rozemarijn van de takjes en hak fijn.
- 2.** Verhit olijfolie in een pan en stoof hierin de ui.
- 3.** Meng het gehakt met het ei, het paneermeel, de kruiden en de gestoofde ui. Kruid met peper en zout. Rol middelgrote balletjes van het gehakt.
- 4.** Smelt een klontje boter in een pan en bak hierin de gehaktballetjes tot ze een mooi goudbruin korstjes hebben.

Tomatensaus en pasta

- 5.** Verhit olijfolie in een pan en stoof hierin de ui. Voeg de sambal en de spekblokjes toe. Laat meebakken. Blus met de rode wijn.
- 6.** Voeg de tomatenpassata, de rozemarijn en de basilicum toe. Breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Leg de gehaktballetjes in de saus en laat sudderen.
- 8.** Voeg op het einde de kerstomaatjes toe aan de saus.
- 9.** Kook ondertussen de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en doe in een ovenschaal.
- 10.** Overgiet de penne met de saus.
- 11.** Bedek de pasta met de mozzarella en zet een 10-tal minuten onder de hete ovengrill.