



Pasta met kruidige balletjes in tomatensaus



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 ui (fijngesneden)
olijfolie (+ extra)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
800 gram gemengd gehakt
100 gram chorizo
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
3 takjes verse rozemarijn
3 takjes salie
100 gram parmezaan (geraspt)
1 ei
100 gram panko
1 l tomatensaus (zie basisrecept)
peper en zout
1 eetlepel oregano
400 gram spaghetti
1 bosje basilicum

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui gedurende 10 minuten op een laag vuurtje in olijfolie. Voeg de knoflook toe en laat nog 1 minuut meebakken. Haal van het vuur en laat afkoelen.
- 2.** Meng het gehakt met de fijngesneden chorizo, bladpeterselie, rozemarijn, salie, de gebakken ui en knoflook, de helft van de Parmezaanse kaas, het ei en de panko. Rol hiermee kleine balletjes en bak ze rondom rond mooi goudbruin aan in olijfolie.
- 3.** Overgiet met de tomatensaus. Breng verder op smaak met peper, zout en oregano. Breng aan de kook en laat rustig even sudderen.



- 4.** Kook de spaghetti gaar in lichtgezouten water en giet af. Meng met de balletjes in tomatensaus. Werk af met de rest van de Parmezaanse kaas en blaadjes basilicum.