



Penne met pittige balletjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

400 gram gemengd gehakt
1 eetlepel sambal oelek
1 ei
1 kopje panko
1 bosje basilicum (fijngesneden)
8 olijven (ontpit, fijngesneden)
6 eetlepels olijfolie
1 ui (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
400 gram gepelde tomaten (geprakt)
peper en zout
1 eetlepel oregano
1 theelepel bruine suiker
200 gram penne
50 gram strooimozzarella (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Meng het gehakt met de sambal oelek, het ei, de panko, de helft van de basilicum en de olijven. Rol tot kleine balletjes en bak die gaar in de helft van de olijfolie. Schep uit de pan en hou warm.
- 2.** Verhit de rest van de olijfolie in dezelfde pan en fruit de ui glazig. Voeg de knoflook toe en laat even meebakken. Voeg de gepelde tomaten toe. Breng op smaak met peper, zout, oregano en bruine suiker. Laat 20 minuten pruttelen. Voeg de balletjes terug toe aan de saus.
- 3.** Kook de pasta en giet af. Meng met de saus en de balletjes.
- 4.** Werk af met de rest van de basilicum en de mozzarella.