



Eén-pot-spaghetti-met-ballen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 uien (fijngesneden)
olijfolie
100 gram panko
1 bosje basilicum (fijngesneden)
800 gram kippengehakt (of gemengd gehakt)
2 eieren
peper en zout
9 stengels selders (in plakjes gesneden)
4 wortels (geschild en in halve maantjes gesneden)
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
5 deciliter tomaten uit blik
5 deciliter water
2 kippenbouillonblokjes
1 eetlepel oregano
400 gram cappellini (dunne spaghetti)
100 gram parmezaan (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Neem een grote braadpan of gietijzeren pan waarop een deksel past. Fruit de helft van de fijngesneden uien kort in een beetje olijfolie in de pan. Schep de gebakken uien in een kom. Voeg de panko, de basilicum, het gehakt en de eieren toe. Breng op smaak met peper en zout. Meng goed. Knead tot balletjes.
- 2.** Verhit opnieuw wat olijfolie in de pan en bak de balletjes rondom rond mooi goudbruin aan.
- 3.** Voeg de rest van de uien, de selder en de wortels toe. Roer om en laat even aanbakken. Voeg de knoflook toe en roer opnieuw.



- 4.** Overgiet met de tomaten uit blik en het water. Breng op smaak met de bouillonblokjes, peper, zout en oregano. Breng aan de kook. Voeg de ongekookte cappellini toe aan de pan. Zorg dat de pasta volledig bedekt is met vocht en doe het deksel op de pan. Laat 5 minuten pruttelen en roer goed, zodat de pasta niet aan elkaar kleeft. Doe het deksel opnieuw op de pan en laat weer 5 minuten pruttelen. Roer opnieuw. Haal het deksel van de pan en laat de saus nog 5 minuten inkoken, zodat ze mooi gebonden is en aan de pasta kleeft.
- 5.** Zet de pan op tafel en bestrooi met de geraspte Parmezaanse kaas.