




Italiaanse gehaktballen



-  Bereiden in: BBQ
-  Voorbereiding: 10 min.
-  Bereiding: 35 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 300 g gemengd gehakt
- 2 el paneermeel
- 1 el Italiaanse kruiden
- 75 g mozzarellabolletjes
- 200 g linguine
- ½ blikje tomatenpuree
- 1 blik tomatenblokjes
- verse basilicum
- 1 el olijfolie
- peper
- zout
- Pasta naar keuze

Voedingswaarde

-

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Italiaanse gehaktballen

Bereiding

- 1 Snij de ui fijn en pers de knoflook.
- 2 Doe het gehakt in een kom, samen met het paneermeel, de helft van de Italiaanse kruiden, de helft van de knoflook en peper en zout. Meng goed door elkaar en vorm er balletjes. Duw met je duim elk balletje in, en leg er een mozzarellaballetje in. Vorm het gehakt terug tot een balletje. Dit gaat het gemakkelijkst met vochtige handen.
- 3 Breng een pan gezouten water aan de kook en kook de pasta beetgaar in 8 minuten. Giet de pasta af.
- 4 Verhit een grote pan en voeg de olijfolie toe. Bak de gehaktballetjes rondom voor 4 minuten op hoog vuur. Schep ze uit de pan en bewaar ze onder aluminiumfolie.
- 5 Voeg nu de ui, de rest van de knoflook en de Italiaanse kruiden toe aan de pan. Stoof voor 3 minuten en voeg dan de tomatenpuree toe. Roer om, laat de tomatenpuree kort meebakken en voeg dan de tomatenblokjes toe. Breng aan de kook.
- 6 Kruid met peper en zout en voeg de gehaktballetjes toe aan de saus. Laat 10 min. garen. Snij ondertussen de basilicum fijn.
- 7 Serveer de Pasta met de Italiaanse balletjes in tomatensaus. Werk af met basilicum.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten