

# Pasta met Thaise balletjes



 Bereiden in: Wok

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 400 gram rundergehakt
- 165 gram brede tagliatelle
- 1 kleine ui
- 1 knoflookteentje
- 2 cm verse gember
- 1 stukje citroengras
- 1 grote rode chilipeper
- 4 el olijfolie
- zout, zwarte peper
- 25 gram bloem
- 1 el Thaise currypasta
- 25 gram santen
- 1 el fijngehakte koriander<sup>1</sup>

## Voedingswaarde

- 585 kcal / 2455 kj
- 35 gram vet
- 28 gram eiwit
- 39 gram koolhydraten
- 2 gram vezels

## Wist u dit

*In Azië geeft citroengras aan veel gerechten een heerlijke, typerende citroensmaak. In Zuid-Amerika wordt het veel gebruikt om een verfrissende thee mee te bereiden.*

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](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)



# Pasta met Thaise balletjes

## Bereiding

- 1 Kook de tagliatelle beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Pel de ui en de knoflook en snijd ze fijn. Schil de gember en citroengras. Was de chilipeper, halveer in de lengte, verwijder de zaadjes en snijd fijn.
- 2 Verhit 2 el olie in een wok. Bak daarin 2 min. de ui, knoflook, gember, citroengras en chilipeper. Voeg dit toe aan het gehakt, breng op smaak en kneed goed door elkaar. Vorm er balletjes van en bestuif ze met bloem.
- 3 Verhit de rest van de olie in een wok en braad daarin de balletjes 10 min. rondom bruin. Neem de balletjes uit de pan en houd ze warm.
- 4 Verwarm de currypasta 1 min. in de wok. Voeg santen en 5 el water toe en breng aan de kook. Voeg de tagliatelle toe en verwarm 2 min. mee. Warm tot slot de gehaktballetjes en koriander nog mee en serveer.

## Kooktips

Let bij het koken van de tagliatelle goed op de aanwijzingen op de verpakking. De kooktijd kan per merk sterk verschillen.

## Serveren

Serveer als voorgerecht een wortel-koolsalade met fijngehakte pinda's en als nagerecht partjes verse ananas of mango.

image not found  
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)