



Spaghetti met gehaktballetjes in tomatensaus

Malse gehaktballetjes in een smeuïge tomatensaus op een nest spaghetti. De ultieme klassieker waar groot en klein van smullen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	4	Pasta

Ingrediënten

400 g spaghetti
500 g gemengd gehakt
1 ei
50 g paneermeel
1 ui, fijngesnipperd
3 teentjes look, geperst

800 g gepelde tomaten uit blik

2 el tomatenpuree

2 el olijfolie

1 kl gedroogde oregano

1 snufje suiker

50 g geraspte parmezaan

1 handvol verse basilicum

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng het gehakt met het ei, het paneermeel, de helft van de fijngesnipperde ui, 1 geperst teentje look, peper en zout. Rol balletjes ter grootte van een walnoot.
- 2.** Verhit de olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur en bak de gehaktballetjes rondom goudbruin in ongeveer 6 minuten. Schep ze uit de pan en zet apart.
- 3.** Stoof in dezelfde pan de rest van de ui en de overige 2 teentjes look gedurende 4 minuten op laag vuur tot ze zacht zijn.
- 4.** Roer de tomatenpuree erdoor en laat 1 minuut meebakken.
- 5.** Voeg de gepelde tomaten, de oregano en het snufje suiker toe. Plet de tomaten grof met een houten lepel en breng op smaak met peper en zout.
- 6.** Leg de gehaktballetjes terug in de saus en laat alles 20 minuten zachtjes pruttelen op laag vuur, zonder deksel, zodat de saus licht kan indikken.
- 7.** Kook de spaghetti ondertussen beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking, doorgaans ongeveer 9 minuten. Giet af en bewaar een schepje kookwater.
- 8.** Verdeel de spaghetti over de borden. Schep de gehaktballetjes en de saus erover en werk af met de geraspte parmezaan en de verse basilicum.

Tip

Bewaar een schepje pastawater en roer dit door de saus als die te dik wordt. Het zetmeel in het kookwater bindt de saus mooi en maakt ze smeùiger.

Lekker met

Een knapperig stokbrood of ciabatta om de saus mee op te deppen.

Dranktip

Een ronde Italiaanse rode wijn zoals een Montepulciano d'Abruzzo past uitstekend bij de rijke tomatensaus.

Ontdek meer recepten op kookpot.be