

# Pastasaus met gehaktballetjes

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

300 gram rundergehakt	1 eetlepel pesto
800 gram tomaten	1 ui
250 gram champignons	1 bouillontablet
2 teentjes knoflook	2 eetlepels olie
1 eetlepel paneermeel	1 mespuntje zout
1 snufje peper	1 theelepel Italiaanse kruiden



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.  
Pel de teentjes knoflook.  
Was de tomaten en snijd ze in kleine stukjes.  
Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes.



Doe 1 eetlepel olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Doe de ui in de hapjespan en pers 1 teentje knoflook er boven uit.  
Bak dit al omscheppend 3 minuten.



Doe de tomaat en de Italiaanse kruiden bij de ui in de pan.  
Doe de champignons erbij en roer het door elkaar.  
Zet de kookplaat op de laagste stand.  
Doe het deksel op de pan en laat het 30 minuten stoven.



Doe het gehakt, paneermeel, pesto, peper en zout in een schaal.  
Pers 1 teentje knoflook er boven uit.  
Meng alles goed door elkaar.  
Rol er balletjes van en leg ze op een bord.



Doe 1 eetlepel olie in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Doe de balletjes in de pan en bak ze al omscheppend rondom bruin.  
Bak ze 10 minuten op de laagste stand en haal ze uit de pan.



Pureer het tomatenmengsel met de staafmixer.  
Doe de saus terug in de hapjespan.  
Zet de pan op de kookplaat op de laagste stand.  
Doe de bouillontablet bij de saus in de pan.



Doe de gehaktballetjes bij de saus en roer alles door elkaar.  
Doe het deksel op de pan en laat de saus in 15 minuten warm worden.  
Lekker met spaghetti en een groene salade.