

Spaghetti gehaktballetjes

Wat heb je nodig

200 gram spaghetti
250 gram gehakt
75 gram ricotta
25 gram panko
35 gram Parmezaanse kaas (geraspt)
1 ei
2 teentjes knoflook
1 ui

1 blik tomatenblokjes
¼ theelepel chilivlokken
½ eetlepel peterselie
2 theelepels oregano
1 theelepel basilicum
½ theelepel tijm
1 eetlepel olie
peper, zout



Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.

Snijd de ui in kleine stukjes.

Haal de uiteinden van de teentjes knoflook.

Pel de teentjes knoflook.



Doe het gehakt, de ricotta en het ei in de beslagkom.

Doe de panko en de Parmezaanse kaas erbij.

Doe de chilivlokken, peterselie en 1 theelepel oregano er ook bij.

Pers 1 teentje knoflook er bovenuit.



Kneed alles goed door elkaar en maak er een bal van.

Draai hier ongeveer 15 balletjes van.

Zet een pan met water op de kookplaat, op de hoogste stand.

Kook de spaghetti volgens de gebruiksaanwijzing.

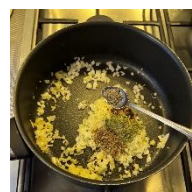


Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.

Laat de olie warm worden op de middelste stand.

Doe de gehaktballetjes in de pan en bak ze rondom bruin.

Schep de gehaktballetjes daarna op een bord.

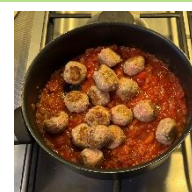
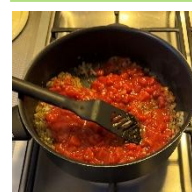


Zet de hapjespan terug op de kookplaat, op de middelste stand.

Doe de ui in de pan en bak ze 2 al omscheppend 2 minuten.

Doe de bruine suiker, 1 theelepel oregano en de basilicum erbij.

Doe de tijm erbij en pers 1 teentje knoflook erover en bak 1 minuut.



Doe de tomatenblokjes erbij.

Doe 1 snufje peper en 1 snufje zout erbij en roer door elkaar.

Doe de gehaktballetjes erbij en zet de kookplaat op de laagste stand.

Laat het 15 minuten zachtjes pruttelen.



Giet de spaghetti af in een vergiet.

Laat het even uitlekken.

Doe de spaghetti bij de saus in de hapjespan.

Meng alles door elkaar en dien gelijk op.