



Hoofdgerechten

Glutenvrije pasta met tomatensaus en gehaktballetjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram gehakt (runds)
3 eetlepels ketjap manis
8 basilicumblaadjes (om te garneren)
3 eetlepels peterselie (gehakte)
3 eetlepels basilicum (gehakte)
3 eetlepels mosterd
120 gram paneermeel (glutenvrij)
1 chilipeper (in ringen)
1 ui (gesnipperd)
3 lookteentjes
2 blikken tomaten (gehakte)
2 eetlepels parmezaanse kaas (geraspte)
1 theelepel cayennepeper
200 milliliters vleesbouillon
400 gram glutenvrije pasta
120 gram ricotta
3 eieren
boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Meng het gehakt met de ketjap manis, mosterd, peterselie, basilicum, de eieren, cayennepeper en paneermeel. Meng alles goed met de hand. Draai balletjes van het gehakt. Dek af en laat 30 minuten rusten in de koelkast.

Pureer de tomaten met het sap fijn in een blender.

Verhit een flinke scheut olijfolie in een diepe pan. Voeg de ui en geperste look toe en bak glazig. Giet er de gepureerde tomaten bij en breng aan de kook. Laat de saus 1 uur zachtjes pruttelen. Zet het vuur uit en roer er de ricotta onder. Kruid met peper en zout.

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water.

Verhit wat boter in een braadpan en bak de balletjes rondom bruin. Schenk er de bouillon bij en laat de balletjes onder af en toe keren, met het deksel schuin op de pan, in 25 minuten op laag vuur gaar worden. Roer er de tomatensaus onder.

Giet de pasta af en meng er de balletjes met tomatensaus onder. Verdeel over de borden en werk af met de chilipeper, basilicumblaadjes en Parmezaanse kaas.

Keukenbenodigdheden

Blender

