



Hoofdgerechten

## Linguine met glurende balletjes

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

600 gram gehakt (gemengd)  
400 gram linguini  
25 gram parmezaanse kaas (geraspt)  
800 gram tomatenblokjes (blik)  
2 eetlepels mayonaise  
handvol basilicumblaadjes (om af te werken)  
3 eetlepels basilicum (fijngesneden)  
1 theelepel oregano (gedroogd)  
2 sjalotten (gesnipperd)  
2 wortelen (in blokjes)  
2 lookteentjes  
olijfolie  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Kook de linguine beetgaar in licht gezouten water. Snipper de sjalot fijn. Meng het gehakt met de helft van de sjalot, de helft van de geperste knoflook en de parmezaan. Kruid met peper en zout. Meng goed onder elkaar en rol er middelgrote balletjes van.

Bak de gehaktballen in olijfolie goudbruin en gaar. Bak de resterende sjalot en geperste look in olijfolie glazig. Hou een paar wortelblokjes apart en voeg de rest toe aan de pan. Roerbak 5 minuten. Voeg de tomatenblokjes met het basilicum, de gedroogde oregano en wat peper en zout toe. Laat de saus 15 minuten op een zacht vuur sudderen.

Snij uit de blokjes wortel kleine vormpjes. Steek die onderaan in het midden van de gehaktballen. Dit zijn de mondjes. Schep de mayonaise in een klein spuitzakje (of plastic zakje waar je het puntje van wegnijpt) en spuit 2 oogjes op de gehaktballen.

Verdeel de tomatensaus over de borden. Schep er de pasta als een nestje op en leg er telkens 2 glurende gehaktballen in. Werk af met extra basilicum.

Hoeven het geen glurende balletjes te zijn? [De volwassen versie vind je hier.](#)

