



Hoofdgerechten

Linguine met balletjes in een tomatensausje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram gehakt (gemengd)
400 gram linguini
25 gram parmezaanse kaas (geraspt)
800 gram tomatenblokjes (in blik)
handvol basilicumblaadjes (om af te werken)
3 eetlepels basilicum (fijngesneden)
1 theelepel oregano (gedroogde)
2 sjalotten (gesnipperd)
2 lookteentjes
2 wortelen (in blokjes)
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. Voeg de wortelblokjes 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.

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

Heb jij enkele moeilijke eters in huis? [Deze linguine met glurende balletjes zijn de perfecte kidsproof variant van dit recept.](#)

