

Romige pasta met Italiaanse gehaktballetjes



Velthuizen
KEUKENS

🕒 30 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

Voor de Italiaanse gehaktballetjes:

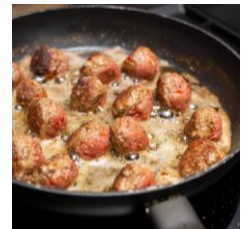
500 gram gemengd gehakt
3 tenen knoflook
1 ei
1 eetlepel paprikapoeder
3 eetlepels Italiaanse kruiden
2 eetlepel paneermeel
4 zongedroogde tomaten

Voor de romige pasta:

500 gram penne
150 gram doperwten
250 ml slagroom
1 eetlepel crème fraîche
4 tenen knoflook
90 gram Parmezaanse kaas
1 ui
peper en zout

Stap 2 | Gehaktballetjes maken

We beginnen met het maken van de gehaktballetjes. Snij de zongedroogde tomaten fijn en pers de tenen knoflook uit. Meng dit samen met de kruiden, het ei en paneermeel goed door het gehakt. Draai balletjes van ongeveer 4 centimeter. Verhit in een koekenpan wat boter en braad hierin de Italiaanse gehaktballetjes rondom bruin.



Stap 3 | Saus maken en pasta koken

Breng een pan met water aan de kook en gaar hierin de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snij de ui fijn en pers de knoflooktenen uit. Verhit een beetje olie in de wok en fruit hierin eerst de ui en de knoflook. Zodra de ui glazig is, voeg je de slagroom toe. Breng aan de kook en laat ongeveer 3 minuten indikken. Voeg dan de crème fraîche en de doperwten toe. Als laatste meng je de Parmezaanse kaas door de saus. Laat een aantal minuten doorkoken. Proef, en voeg zout en peper naar smaak toe.



Stap 4 | Aan tafel!

Giet de pasta af zodra deze gaar is. Meng de pasta na het afgieten direct door de kaassaus. Verdeel de romige pasta over vier borden, doe dit ook met de gehaktballetjes. Garneer de borden met wat peper en Italiaanse kruiden.

