

Tagliatelle met gehaktballetjes / Tagliatelle with meatballs



De boodschappen voor 4 personen

Pasta

400 gram verse tagliatelle
150 gram parmezaanse kaas

Gehaktballetjes

500 gram rundergehakt
gehaktkruiden
½ theelepel thijm
2 lente-uitjes
1 vrije uitloop eitje
4 eetlepels olijfolie om te bakken

Tomatensaus

1 eetlepel extra virgin olijfolie
2 teentjes knoflook
snufje gedroogde chilivlokken
2 blikken tomaten van 400 gram
verse basilicum blaadjes

Zo simpel maak je tagliatelle met gehaktballetjes in tomatensaus

Breng een grote pan water aan de kook voor de pasta.

Kneed de thijm, ui, gehakt-kruiden en het ei door het gehakt.

Rol er balletjes van en druk ze plat met een vork.

Bak de gehaktballetjes rondom bruin in de olijfolie, laat ze 5-6 minuutjes sudderen.

Bak ui, knoflook en chilivlokken 1 minuut, voeg de tomaten en basilicum toe.

Roer er zeezout en gemalen peper naar smaak door.

Leg de balletjes in de saus om door te warmen, zo kan de saus tegelijk nog iets indikken.

Kook de pasta al dente en rasp de parmezaanse kaas.

Schep de pasta op de borden, schep er balletjes en saus op en knip er wat basilicum over.

Bestrooi de tagliatelle met geraspte kaas.

Geef er vers Italiaans brood, extra geraspte kaas en een groene salade bij.

Eet smakelijk!

Tagliatelle met gehaktballetjes / Tagliatelle with meatballs



Shopping list for 4

Pasta

400g fresh tagliatelle
150g parmesan

Meatballs

500g beef mince
mince meat spices
½ teaspoon thyme
2 spring onions
1 small free range egg
4 tablespoons olive oil to fry

Tomato sauce

1 tablespoon extra virgin olive oil
2 cloves of garlic
pinch dried chilli flakes
2 cans of tomatoes of 400 gram
fresh basil leaves

This simple tagliatelle you make with meatballs in tomato sauce

Bring a large pot of water to the boil to cook the pasta in.

Knead the thyme, onions, mince spices and the egg into the beef mince.

Roll the mince into balls then flatten them slightly using a fork.

In the olive oil fry the meatballs brown all around, then simmer for 5-6 minutes.

Fry the onion, garlic and the chilli flakes for 1 minute, add the tomatoes and chopped basil.

Stir in sea salt and freshly ground black pepper to taste.

Place the meatballs in the sauce to warm, the sauce can thicken slightly in the same time.

Cook the pasta al dente and grate the Parmesan cheese.

Place the pasta on plates and cover it with meatballs and sauce, sprinkle with chopped basil.

Sprinkle grated cheese on the tagliatelle.

Serve the dish with fresh Italian bread, extra grated cheese and a green salad.

Enjoy!