



Elvea, een feest uit Italië

Burrata saus met gehaktballen en spaghetti



Ingredienten voor 2 Personen

350 g	varkensgehakt
250 ml	ELVEA Passata Rustica kridentuigtje
1 theelepel	paprikapoeder
2 theelepels	oregano
1	ei
2 eetlepels	paneermeel
1 stengel	selder
2 teentjes	look
2	sjalotjes
1	wortel
4	ansjovisjes
1 theelepel	gerookt paprikapoeder
2	laurierblaadjes
1 bol	burrata
	olijfolie
	verse tijm
	Parmezaanse kaas

Bereiding

Kruid 350 g varkensgehakt met 1 tl paprika poeder, 2 tl oregano, peper, zout 1 ei en een paar eetlepels paneermeel. Rol er grote gehaktballen van, laat even opstijven in de koelkast.

Bak de ballen in flink wat olijfolie zodat ze aan alle kanten gekleurd zijn. Haal ze uit de pot na 4 minuten ongeveer. Voeg 2 fijngesneden sjalotjes en 2 tenen look toe samen met 1 stengel selder, 1 fijngesneden wortel en 4 ansjovissen. Voeg 1 tl gerookt paprikapoeder toe samen met 2 blaadjes laurier Fruit aan op een zacht vuurtje gedurende 10-15 minuten.

Voeg 250 ml tomatenpassata Rustica toe en laat nog 20 min pruttelen op een zacht vuurtje. Voeg een volledige burrata toe en mix de saus.

Kruid bij met peper, zout en leg de gehaktballen er terug in om verder te garen (10min). Bij voorkeur zet je de saus een avond of een paar uur in de koelkast. Kook de spaghetti al dente in gezouten water. Voeg 5 eetlepels van het pasta water toe, giet de pasta af en roer die door de saus. Werk af met verse tijm en Parmezaanse





Elvea, een feest uit Italië

kaas.

Recept info: The Messy Chef

