Elvea, een feest uit Italië

Gevulde Italiaanse gehaktballen met spaghetti

Ingredienten voor 4 Personen

750	g	varkens-kalfsgehakt
100	g	doperwten
100	g	Parmezaanse kaas
700	g	ELVEA Polpa di pomodoro
2	grote	sjalotjes
1	teentje	look
1	takje	verse basilicum
1	eetlepel	suiker
500	g	spaghetti
		olijfolie
		zout
		peper

Bereiding

Maak de gehaktballen:

Rol het gehakt tot ballen van zo'n 120-140 g per stuk. Snijd een blokje Parmezaanse kaas in hapklare stukjes en hou de erwten bij de hand. Neem telkens een gehaktbal in één hand, druk met de andere hand een kuiltje in het midden en stop er een paar stukjes Parmezaanse kaas en wat doperwten in. Boetseer het vlees rond de vulling en rol de bal weer perfect rond. Verhit een scheut olijfolie in een ruime stoofpot of een diepe pan. Geef de ballen rondomrond een goudbruin korstje. Schep ze uit de pot en gebruik deze om de saus te maken.

Maak de Italiaanse tomatensaus:

Snipper de sjalotten en de look fijn. Stoof ze even in het braadvet van de balletjes en voeg de tomatenpulp (of tomatenblokjes) toe. Geef de saus een beetje hitte en schep er de voorgebakken gehaktballen bij. Leg ook een flinke tak basilicum in de pot. Kruid met wat peper en zout en laat alles zo'n 15 minuten pruttelen op een zacht vuur. Haal de tak basilicum uit de saus. Proef en voeg naar smaak een snuifje suiker toe.

Maak de pasta:

Kook de spaghetti beetgaar in ruim water met een snuif zout. Giet af en roer er naar wens een scheutje olijfolie doorheen.

Werk de borden af met pluksels basilicum en eventueel wat extra kruimels Parmezaanse kaas.

Recept info: Njam!-tv – Bal National