



Casarecce met gehaktballetjes al forno

2 PERSONEN

 60 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  2 el extra vergine olijfolie
-  2½ teen knoflook, in dunne plakjes
-  ½ tl gedroogde oregano
-  3½ el rode wijn
-  400 g tomatenblokjes, 1 blik
-  ¼ bosje basilicum, blaadjes afgeplukt en in stukjes gescheurd + extra om mee te bestrooien
-  15 g panko
-  ½ el fijngeraspte Parmezaanse kaas
-  25 g geraspte mozzarella
-  ½ el tijmblaadjes
-  150 g casarecce of een andere korte pasta, bereid volgens de aanwijzingen op de verpakking

voor de gehaktballetjes

-  15 g vers broodkruim
-  1 el witte wijn
-  250 g half-om-halfgehakt
-  25 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt
-  ½ tl venkelzaad, geroosterd, gekneusd
-  ½ tl fijngesneden rozemarijn
-  ½ tl tijmblaadjes
-  ½ tl gedroogde oregano
-  ½ ei

MATERIAAL: ovenschaal

ZO MAAK JE HET

1. Doe voor de gehaktballetjes het broodkruim in een grote kom, besprenkel met de wijn en laat ± 5 minuten intrekken.
2. Voeg het gehakt, de Parmezaanse kaas, het venkelzaad, de rozemarijn, tijm, oregano en het ½ ei toe en breng op smaak met zout en zwarte peper.
3. Kneed het gehakt goed door met je handen en draai er 8 balletjes van.
4. Verhit 1½ el olijfolie in een ovenvaste braadpan op hoog vuur.
5. Bak de gehaktballetjes hierin in ± 10 minuten rondom goudbruin.
6. Schep ze op een bord.
7. Voeg de knoflook, oregano en wat zout toe en bak heel kort zonder te laten kleuren.
8. Voeg de wijn toe en laat die in 2-4 minuten tot de helft inkoken.
9. Voeg de tomatenblokjes, gehaktballetjes en 65 ml water toe en breng dit aan de kook.
10. Laat het ± 5 minuten zachtjes koken.
11. Voeg naar smaak nog wat zout en zwarte peper en/of een snufje suiker toe.
12. Bestrooi met de basilicum.
13. Verwarm de oven voor op 230°C.
14. Meng in een kleine kom de panko, beide soorten kaas, de tijm en de resterende el olie, zodat de kruimels hier goed mee bedekt zijn.
15. Schep de gekookte pasta door de tomatensaus.
16. Bestrooi met het pankomengsel.
17. Zet de het gerecht in de oven en bak ± 15 minuten tot goudbruin.
18. Bestrooi voor het serveren met nog wat basilicum.

BRON: deliciousmagazine.nl

