



Orecchiette met bocconcini

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 rode ui, in ringen
-  2 el witte wijnazijn
-  200 g orecchiette of andere korte pasta
-  2 el olijfolie
-  150 g runder soepballetjes
-  1 teen knoflook
-  100 ml houdbare slagroom
-  100 g botersla*
-  40 g Parmezaanse kaas, geraspt
-  ½ el munt, fijngesneden

ZO MAAK JE HET

1. Verdeel de ui-ringen over een diep bord, besprenkel met de wijnazijn en laat marineren.
2. Kook de pasta in ruim water met zout beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Verhit in een koekenpan 1 el olijfolie.
4. Bak de gehaktballetjes in 4 minuten rondom bruin.
5. Snijd de knoflook fijn en voeg toe aan de balletjes en bak 1 minuut mee.
6. Schenk de slagroom bij de balletjes en breng tegen de kook aan.
7. Verdeel intussen de sla met de ui-ringen over een schaal.
8. Besprenkel met wat uien-azijn en de rest van de olijfolie.
9. Bestrooi met zout en peper naar smaak.
10. Voeg 25 g kaas toe aan de saus en laat op laag vuur smelten.
11. Giet de pasta af en schep door de saus met de balletjes.
12. Breng op smaak met de munt, peper en een beetje zout.
13. Serveer met de salade en de rest van de kaas.

* Wil je een simpele, maar lekkere vinaigrette voor botersla? Schud dan 2 el lekkere azijn met 1 el dijonmosterd, zout, peper en 6 el olijfolie in een afgesloten pot goed door elkaar.

BRON: deliciousmagazine.nl

