



Orzo met gehaktballen in rode wijnsaus en feta

2 PERSONEN

30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 150 g orzo
 - 50 g feta, verkruimeld
 - 1 takje rozemarijn
- voor de gehaktballen**
- 250 g gehakt
 - ½ teen knoflook, geperst
 - 1 sjalotje, heel fijn gehakt
 - zout & peper
 - 25 g gemalen Parmezaanse kaas
 - 15 g broodkruim
 - ½ ei
 - ½ el plantaardige olie
 - ½ el oregano
 - snufje nootmuskaat

voor de saus

- olijfolie
- ½ sjalotje, fijngesnipperd
- 2 ansjovisfilets
- 400 g San Marzano tomaten uit blik
- 150 ml rode wijn
- 2 takjes verse rozemarijn
- ½ bouillonblokje
- zout & peper
- snufje suiker

ZO MAAK JE HET

1. Doe alle ingrediënten voor de gehaktballen in een kom en kneed goed door.
2. Rol er 6 gehaktballen van (met ongeveer de grootte van een bitterbal) en schik ze op een bord.
3. Verhit een klontje boter in een grote pan op medium vuur en bak de gehaktballen aan tot ze gaar zijn.
4. Haal de gehaktballen uit de pan maar zet het vuur niet uit.
5. Bak het sjalotje in dezelfde pan glazig in 2 el olijfolie.
6. Doe er de ansjovisfilets bij tot deze zijn opgelost.
7. Voeg de inhoud van de San Marzano blik toe aan de pan.
8. Spoel het blik uit met de rode wijn en voeg ook deze toe.
9. Schik er de takjes rozemarijn tussen, verkruimel een bouillonblokje boven de pan en roer goed.
- 10.
11. Breng op smaak met zout, peper en suiker.
12. Voeg de orzo toe aan de tomatensaus en zet een deksel op de pan. Kook gedurende 10 à 15 minuten en op laag vuur roer tussendoor goed.
13. Droogt het geheel teveel uit, voeg dan nog wat extra water toe.
14. Proef of de orzo gaar is.
15. Zo niet, kook dan nog een beetje langer.
16. Zo ja, schik dan de gehaktballen tussen de orzo en roer alles nog 'ns door elkaar.
17. Haal de gehaktballen van het vuur en maak af met de verkruimelde feta.

BRON: culy.nl

