



Spaghetti con polpette

2 PERSONEN

30 + 80 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ½ kleine bloemkool (ca. 300 g)
- 1 e olijfolie
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 20 g broodkruim of paneermeel
- 1 ei
- snuf nootmuskaat
- 175 g spaghetti
- 100 ml room
- ½ citroen (rasp)
- 15 g boter
- ¼ bosje basilicum
- ½ citroen (in parten)

MATERIAAL: staafmixer, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

Voorbereiden

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Besprenkel de bloemkool met de olijfolie en rooster in de oven in circa 40 minuten gaar en goudbruin.
3. Pureer de bloemkool met een staafmixer.
4. Meng de puree met de kaas, broodkruim, ei en een snuf nootmuskaat.
5. Verhoog de oventemperatuur naar 210°C.
6. Vorm balletjes van het bloemkoolbeslag.
7. Leg op de bakplaat en rooster in de oven in circa 40 minuten goudbruin.

Bereiden

8. Kook de spaghetti beetgaar.
9. Verwarm de room met de citroenrasp op een lage stand.
10. Klop de boter beetje bij beetje erdoor.
11. Voeg de spaghetti met een beetje kookvocht toe.
12. Kook een paar minuten op een lage stand, tot de pasta de saus iets heeft opgenomen.
13. Schep de spaghetti met saus op borden en leg de bloemkoolballetjes erop.
14. Garneer met de basilicum en partjes citroen.

TIP: Sneller aan tafel? Gebruik dan voor deze pasta kant-en-klare vegaballetjes naar keuze. Roer de balletjes niet door de saus, maar serveer ze pas op je bord.

BRON: boodschappen.nl

