

SPAGHETTI & MEATBALLS

- 1 pak spaghetti met ei
- 4 tenen knoflook (beetje grofgesneden)
- 2 uien (gesnipperd)
- 4 stengels bleekselderij
- 300 gram geschrapte worteltjes
- 2 verse worsten van de slager (of een vegetarisch alternatief)
- 2 blikken tomaat in blokjes
- 1 klein potje rode pesto
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 Parmezaanse kaas
- 2 basilicum-plantjes

AAN DE SLAG!

Snij de wortel en bleekselderij in dunne plakjes en bak ze in een grote kookpan totdat ze een beetje gaar zijn. Dan kan de ui en knoflook toegevoegd aan de groentemix. Kook deze 2 minuutjes mee. Voeg ondertussen de kruiden toe (genoeg zout, peper, knoflookpoeder en naar smaak ook best wat suiker). Zorg dat de groente nog een goeie bite hebben en niet zachtgekookt zijn. Voeg dan de 2 blikken tomaat toe en de tomatenpuree. Als laatst kun je het potje rode pesto toevoegen en als je net als ik dol bent op de smaak van basilicum kun je ook alvast wat gekneusde blaadjes basilicum toevoegen voor een aromatisch effect.

Pak ondertussen de worsten en knijp je wijsvinger en duim om de worst heen ongeveer 2 à 3 cm van de bovenkant van de worst. Als je je vingers nu omhoogtrekt verschijnt er een klein balletje aan de bovenkant. Dit wordt ons gehaktballetje. Doe dat tot de worsten leeg zijn en gooi de overgebleven velletjes weg.

Laat de saus op middelhoog vuur garen in ongeveer 5 minuten. Schep regelmatig om. Voeg als de saus goed is ingedikt de rauwe gehaktballetjes toe aan de saus. We voegen de balletjes pas toe op het eind zodat het vlees niet te ver gaart. Als de balletjes gaar zijn is de saus klaar.

De laatste stap is het opscheppen. Veel mensen scheppen de saus op hun pasta op het bord, maar het is fijner eten als de saus al vermengd is met de pasta. Doe de gekookte pasta (kook het altijd al dente, dat is het moment dat het net gegaard is, de spaghetti uit het kookwater halen. Goeie pasta moet altijd een bite hebben en niet zachtgekookt zijn) en doe daar wat scheppen saus bij. Meng het geheel goed in de schaal en leg het dan pas op een bord. Koop altijd spaghetti waar ei in zit, dat is een paar centen duurder, maar heeft een betere bite en een stuggere textuur waardoor de saus beter aan de pasta blijft hangen.

Als het geheel op een bord ligt doe er dan naar gelang wat Parmezaanse kaas en basilicum op. Voila! Je spaghetti and meatballs is klaar.