



Spaghetti bolognese met ballen en een saus van geroosterde tomaatjes

Ingrediënten (4 personen):

- Spaghetti, 300 gram
- Knoflook, 2 teentjes
- Olijfolie, 3 eetlepels
- Balsamico, 2 eetlepels
- Cherry tomaten, 250 gram
- Tijm, 3 takjes
- Rundergehakt, 500 gram
- Ei, 1 stuk
- Pijnboompitten, 15 gram
- Peterselie, 7 gram

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Hak een knoflookteentje fijn. Rits de blaadjes van drie takjes tijm. Leg de cherrytomaatjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel de tomaatjes met een eetlepel olie en de balsamico; meng met de fijn gehakte knoflook en bestrooi met de tijm. Rooster de tomaten in 15 minuten.
- Verhit ondertussen een koekenpan en grill de pijnboompitjes in circa 2 minuten. Schep halverwege om. Zet apart. Kluts het ei. Hak de peterselie fijn. Pers de overige teen knoflook uit.
- Meng het gehakt met de knoflook, eieren, pijnboompitten, peterselie in een kom. Voeg peper toe en kneed het gehakt. Maak je handen nat en rol er balletjes van.
- Verhit een koekenpan met de overige olijfolie. Bak de balletjes in 6-8 minuten op middelhoog vuur rondom bruin.
- Kook ondertussen de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af.
- Haal de tomaatjes uit de oven en pureer tot een saus. Giet de saus bij de balletjes en roer de spaghetti er doorheen.