

# Pasta

met gehaktballetjes in paprikasaus

## 4 personen:

250 g rundergehakt  
2 el broodkruim  
1 1/2 el water  
1 1/2 el losgeroerd ei  
1 tl paprikapoeder  
Zout en peper  
2 1/2 el olijfolie

Voor de paprikasaus:  
1 flinke ui, gesnipperd  
1 rode paprika, in  
piepkleine blokjes  
1 teen knoflook, geperst  
1 1/2 dl rode wijn  
3/4 dl gezeefde tomaten  
4-5 el vleesfond (potje)  
zout en peper  
mespuntje suiker  
1/2 tl oregano  
ca. 25 g boter  
fijngehakte peterselie  
350 gram pasta naar keuze

Meng het gehakt met het broodkruim, water, ei, paprikapoeder en wat zout en peper. Vorm er kleine balletjes van. Verhit de olijfolie en bak de balletjes in 4-5 minuten rondom bruin. Neem ze met een schuimspaan uit de pan en houd ze warm. Fruit in de resterende olie de ui. Roer de paprika en knoflook erdoor en laat alles nog 2-3 minuten zachtjes bakken. Schenk de wijn, gezeefde tomaten en fond erbij en roer alles krachtig door en laat aan de kook komen. Voeg naar smaak zout en peper en eventueel 1 mespuntje suiker toe. Leg de gehaktballetjes in de saus. Temper de warmtebron en leg het deksel op de pan. Laat alles 10 minuten zachtjes stoven. Kook intussen de pasta beetgaar. Schep de gehaktballetjes met een schuimspaan uit de saus en houd ze warm. Schenk de saus door een zeefje in een pannetje. Wrijf zoveel mogelijk vaste bestanddelen door het zeefje. Breng de saus opnieuw aan de kook. Roer de oregano erdoor en klop daarna 1 klontje boter door de saus. Neem tijdens het kloppen het pannetje van de warmtebron. Schep de pasta op voorverwarmde borden, leg de gehaktballetjes erop en schenk de saus erover. Strooi wat fijngehakte peterselie erover.

wijнадvies:

Domaine Lafond Roc-Epine, Côtes du Rhône

