

Ingrediënten 1

🔪 hoofdgerecht

👤 4 personen

🕒 25 min

INGREDIËNTEN

1 ui
2 rode paprika's
1 teen knoflook
2 el olijfolie
300 g tagliatelle (pasta)
250 ml kookroom
1/2 groentebouillontablet
1 portie gehaktballetjes uit de oven (voor recept zie elders op ah.nl/allerhande)
50 g pijnboompitten



MATERIALEN

staafmixer

VOEDINGSWAARDEN (per eenpersoonsportie)

Energie:	910 kcal	Eiwit:	42 g
Vet:	51 g	Koolhydraten:	70 g

Recept 1

1. Snipper de ui, snijd de paprika's in blokjes en snijd de knoflook fijn.
2. Verhit de olie in een steelpan en fruit hierin de ui, knoflook en paprika 8 min. Kook de tagliatelle beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Voeg ondertussen de kookroom en het 1/2 bouillontablet toe aan het paprikamengsel. Breng aan de kook. Neem de pan van het vuur en pureer het mengsel met de staafmixer tot een saus. Zet de pan weer op het vuur, leg de gehaktballetjes in de saus en verwarm ze 5 min. op middelhoog vuur.
4. Rooster ondertussen de pijnboompitten in een koekenpan zonder boter of olie op middelhoog vuur goudbruin.
5. Giet de tagliatelle af, verdeel over 4 diepe borden en schep de saus met de balletjes erover. Bestrooi met de pijnboompitten.

Bron - 1



M1747

Aller Hande - 2013/11

Pagina: 81

Info Martine Lycke 14/11/2013 - 1

Gemaakt met hamburgers ipv gehaktballetjes. Pijnboompitjes op het laatste in dezelfde pan meegebakken.

Fotos - 1



Foto 2

Gehaktballetjes met tagliatelle en paprikasaus

De romige saus vindt zijn tegenhanger in de knapperige pijnboompitten. Een lekkere combi!



Bron 2



<https://www.ah.be/allerhande/recept/R-R999992/gehaktballetjes-met-tagliatelle-en-paprikasaus>

Ingrediënten 2

☒ 2 sneetjes witbrood

☒ 50 ml volle melk

☒ 500 g rundergehakt

☒ 1 tl zout

☒ ½ el Franse mosterd

☒ ½ tl kerriepoeder

☒ 1 middelgroot ei

☒ ½ tl paprikapoeder

☒ 2 uien

☒ 2 rode paprika's

☒ 1 teen knoflook

☒ 2 el traditionele olijfolie

☒ 300 g tagliatelle (pasta)

☒ 250 ml kookroom

☒ ½ groentebouillontablet

☒ 50 g pijnboompitten

Recept 2

1. Verwarm de oven voor op 190 °C. Snijd de korstjes van het brood. Schenk de melk in een diep bord. Haal het brood door de melk en laat weken in het bord. Doe het gehakt in een kom en voeg het zout, de mosterd, kerriepoeder, het ei en paprikapoeder toe. Knijp het brood uit en meng door het gehakt. Snipper 1 ui zeer fijn en meng door het gehakt.

2. Draai balletjes van het gehakt ter grootte van een flinke walnoot. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de balletjes erop. Bak de gehaktballetjes in het midden van de oven in ca. 20 min. goudbruin en gaar.

3. Snipper ondertussen de laatste ui, snijd de paprika's in blokjes en snijd de knoflook fijn. Verhit de olie in een steelpan en fruit de ui, knoflook en paprika 8 min. Kook ondertussen de tagliatelle beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg de kookroom en het bouillontablet toe aan het paprikamengsel. Breng aan de kook. Neem de pan van het vuur en pureer het mengsel met de staafmixer tot een saus.

4. Rooster de pijnboompitten in een koekenpan zonder boter of olie op middelhoog vuur goudbruin. Zet de pan met paprikasaus weer op het vuur, leg de gehaktballetjes in de saus en verwarm ze 5 min. op middelhoog vuur. Giet de tagliatelle af, verdeel over diepe borden en schep de saus met de balletjes erover. Bestrooi met de pijnboompitten.
