

Spaghetti meatballs in een romige saus van geroosterde paprika, tomaat en mascarpone

40 minuten

4 personen

Comfortfood alert! De zoete tomaatjes, de mascarpone en de geroosterde paprika zorgen voor een rijke, volle saus die perfect samengaat met heerlijke balletjes! Een eenvoudig gerecht met een verfijnde twist, vol verse ingrediënten en authentieke smaken.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 800 gram gemengd gehakt
- 1 rode paprika
- 400 gram Datterino tomaatjes
- 2 San Marzano tomaten
- 1 rode ui
- 2 eetlepels mascarpone
- 100 gram geraspte kaas
- 500 gram spaghetti
- paneermeel
- peper en zout



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Zet de oven op grillstand, 300 graden.
2. Schil en snipper de rode ui fijn.
3. Stoof de gesnipperde ui in wat olijfolie op een zacht vuurtje glazig en laat afkoelen.
4. Maak de rode paprika schoon en snij in grove stukken. Leg in een diepe ovenschaal.
5. Doe hetzelfde met de San Marzano tomaten.
6. Snij de Datterino tomaatjes in 2 en doe ze mee in de ovenschaal.
7. Besprenkel met olijfolie en zet de ovenschaal onder de hete grill.
8. Wanneer de bovenkanten wat zwart beginnen te worden, roer je het geheel door elkaar. Doe dit tot alle groenten zacht zijn geworden.
9. Kook ondertussen de spaghetti zoals aangegeven op de verpakking.
10. Neem een grote mengkom, was je handen en meng de gestoofde rode ui onder het gehakt. Meng ook wat paneermeel onder het gehakt zodat dit wat steviger wordt, zo kan je er goede balletjes van rollen.
11. Rol gehaktballetjes ter grootte van een golfballetje.

12. Neem een grote koekenpan en geef alle gehaktballetjes een mooi lichtbruin korstje. Binnenin hoeven ze nog niet helemaal gaar te zijn. Zet ze opzij.
13. Wanneer de groenten klaar zijn haal je ze uit de oven en zet je de oven op conventionele stand, 180 graden.
14. Mix de gegrilde groenten met de mascarpone en de geraspte kaas tot een gladde, zijdezachte saus.
15. Meng de pasta en de balletjes onder de saus en verdeel over 1 of meerdere ovenschotels. Zet nog een kwartiertje in de oven zodat de balletjes binnenin ook mooi gaar zijn!

Smakelijk!