



## Spaghetti met gehaktballetjes in tomatensaus

*Malse gehaktballetjes in een smeugige tomatensaus op een nest spaghetti. De ultieme klassieker waar groot en klein van smullen.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Pasta</b>

### Ingrediënten

400 g spaghetti  
500 g gemengd gehakt  
1 ei  
50 g paneermeel  
1 ui  
3 teentjes look

800 g gepelde tomaten (2 blikken)

2 el tomatenpuree

2 el olijfolie

1 tl gedroogde oregano

snufje suiker

50 g geraspte parmezaan

1 handvol verse basilicum

peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Meng het gehakt met het ei, paneermeel, de helft van de fijngesnipperde ui, een geperst teentje look, peper en zout. Rol er balletjes van ter grootte van een walnoot.
2. Verhit de olijfolie in een ruime pan en bak de balletjes rondom bruin, ongeveer 6 minuten. Schep ze even apart.
3. Stoof in dezelfde pan de rest van de ui en de look 4 minuten zacht. Roer de tomatenpuree erdoor en bak 1 minuut mee.
4. Voeg de gepelde tomaten, oregano en een snufje suiker toe. Breek de tomaten fijn en kruid met peper en zout.
5. Leg de balletjes terug in de saus en laat 20 minuten zachtjes pruttelen op laag vuur.
6. Kook de spaghetti intussen beetgaar, ongeveer 9 minuten, en giet af.
7. Verdeel de spaghetti over de borden, schep de balletjes en saus erover en werk af met parmezaan en basilicum.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)