

GEHAKTBALLETJES MET RICOTTA, PASTA, PESTOROOMSAUS MET PISTACHENOTEN EN SPINAZIE



Gehaktballetjes met ricotta op de met pestoroomsaus overgoten pasta en spinazie.



Recept van:
SOFIE



35 min



4 personen

INGREDIËNTEN

500 gr varkens gehakt
240 gr pasta naar keuze
400 gr jonge bladspinazie
1 ei
2 eetlepels broodkruim
200 gr ricotta
2 eetlepels gehakte peterselie
400 ml room
1 koffielepel groentebouillon

Pesto met pistachenoten
60 gr pistachenoten
50 gr geraspte parmezaanse kaas
6 eetlepels olijfolie
Lookpoeder

Nootmuskaat
Zwarte peper
Zeezout

BEREIDING

Meng het gehakt met het ei, de broodkruim, ricotta en verse peterselie. Kruid met peper en zout. Maak er balletjes van (40-tal).

Mix de pistachenoten met de parmezaanse kaas en olie. Kruid met lookpoeder, peper en zout.

Bak de balletjes in een braadpan op een middelhoog vuur (+/-10min). Draai regelmatig om.

Kook ondertussen de pasta beetgaar. Giet af.

Warm ondertussen ook de room op in een pannetje, voeg de groentebouillon en pesto toe. Roer goed.

Bak de spinazie in weinig olie. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Serveer de gehaktballetjes met ricotta op de met pestoroomsaus overgoten pasta en spinazie.