



*Elvea, een feest uit Italië*

## Snelle pasta met gehaktballetjes



### Ingredienten voor 4 Personen

#### Voor de gehaktballetjes

500 g	varkensgehakt
4	wortelen, geraspt
1	sjalot, fijngesnipperd
1 teentje	look, fijngesnipperd
1 eetlepel	mosterd

#### Voor de pasta

500 g	cappellini
1	sjalot, fijngesnipperd
1	look, fijngesnipperd
690 g	ELVEA Passata Natuur
100 g	doperwten
2 handvol	verse spinazie
Een paar	basilicumblaadjes
	peper
	zout

## Bereiding

1. Doe het gehakt in een kom en voeg er de wortelen, de sjalot, de look en de mosterd aan toe. Meng goed onder elkaar en draai er balletjes van.
2. Leg de balletjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze gedurende 8 à 10 minuten op 180 graden in de oven.
3. Breng gezouten water aan de kook en kook er de cappellini al dente in.
4. Stoof de ui en de look aan in een scheutje olijfolie. Voeg vervolgens de balletjes uit de oven toe aan de pan en overgiet ze met de passata. Voeg nog de erwtjes en de spinazie toe. Laat nog even mee garen onder deksel.
5. Giet de pasta af en meng deze onder de saus. Breng nog extra op smaak met peper.
6. Verdeel de pasta en de gehaktballetjes over bordjes. Werk nog af met een blaadje verse basilicum.





*Elvea, een feest uit Italië*

- In samenwerking met njam!
- Recept van chef Wim Ballieu uit het programma '[Snel, Makkelijk & Lekker](#)'
- Foto's van Stephanie Bex

Recept info: Wim Ballieu

