

Recept: Zuiderse Gehaktballetjes met Pasta en Rucola Salade



Heerlijke zuiderse gehaktballetjes geserveerd op een frisse salade van rucola met kerstomaten, mozzarella en knapperige croutons. Afgewerkt met balsamico crème voor een perfecte combinatie van smaken.

Afbeelding: Ellen's cuisine



Aantal personen: 4



Tijd: 35 minuten



Moeilijkheid: Gemiddeld

Ingrediënten:

Voor 16 personen

<input type="checkbox"/> Afbak stokbrood	1/2	nog niet gebakken	
<input type="checkbox"/> Look	1 teentje	geperst	
<input type="checkbox"/> Italiaanse kruiden	1 tl	gedroogd	
<input type="checkbox"/> Kerstomaten	300 g	gehalveerd	
<input type="checkbox"/> Mozzarella	200 g		
<input type="checkbox"/> Rucola	Handvol		
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak		
<input type="checkbox"/> Olijfolie	Royaal		
<input type="checkbox"/> Balsamico crème	Naar smaak		
<input type="checkbox"/> Griekse pasta	250 g		
<input type="checkbox"/> Prinsesseboontjes	250 g		

Voor de gehaktballetjes:

- | | | | |
|--|------------|--------------|--|
| <input type="checkbox"/> Gehakt | 600 g | | |
| <input type="checkbox"/> Parmezaanse kaas | 80 g | fijn geraspt | |
| <input type="checkbox"/> Italiaanse kruiden | 1 tl | gedroogd | |
| <input type="checkbox"/> Venkelzaadjes (optioneel) | 1 kl | | |
| <input type="checkbox"/> Ei | 1 | | |
| <input type="checkbox"/> Paneermeel | 35 g | | |
| <input type="checkbox"/> Peper en zout | Naar smaak | | |

Voor de pesto dressing (voor 16 pers)

- 500 gr mayonaise
- 6 el pesto
- 2 el witte wijn azijn
- 1 kl suiker
- 2 teentjes look
- Peper en zout

Bereidingswijze

Gehaktballetjes Maken

- Meng het gehakt met de Parmezaanse kaas, Italiaanse kruiden, optioneel gekneusd venkelzaadjes, peper en zout.
- Voeg er vervolgens het ei en paneermeel aan toe en meng nog even goed.
- Rol er balletjes van. Je kan deze meteen gaan bakken of eerst nog zo'n 30 minuten (of langer) laten opstijven in de koelkast.
- TIP:** Je kan de gehaktballetjes al op voorhand rollen en goed afgedekt bewaren in de koelkast. Dan hoef je ze enkel nog maar te bakken.

Pasta en boontjes koken

- Zet 2 potten met water op en breng aan de kook
- Kook de pasta zoals aangegeven op de verpakking. Doe wel zeker 2 el zout in het pastawater
- Blancheer de boontjes met de juiste techniek

Croutons Bereiden

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Neem het afbakstokbrood (nog niet gebakken) en snij in blokjes.
- Pel het teentje look en pers het uit. Meng met zo'n 4 eetlepels olijfolie, Italiaanse kruiden, peper en zout.
- Leg de stukjes stokbrood op een beklede bakplaat. Overgiet met de kruidige olijfolie en meng goed.
- Bak deze mooi goudbruin in de oven voor zo'n 10 à 12 minuten. Hussel er halverwege even door.
- Hou goed in de gaten dat ze niet te bruin worden. Haal dan uit de oven en laat afkoelen.
- TIP:** De croutons kan je ook al makkelijk op voorhand maken.

Gehaktballetjes Bakken

- Verwarm een pan met een royale scheut olijfolie.
- Bak de gehaktballetjes mooi goudbruin en gaar aan alle kanten.
- Dit duurt ongeveer 12-15 minuten, afhankelijk van de grootte van de balletjes.

Dressing maken

- Meng alle ingrediënten in een ruime kom en serveer in kleine potjes

Samenstellen en Serveren

- Wanneer de balletjes gebakken zijn, Laat ze een beetje afkoelen.
- Meng rucola met de gehalveerde kerstomaten en een scheutje olijfolie, meng ook met de Griekse pasta
- Verdeel over potjes en leg er de prinsesseboontjes bij.
- Verdeel er de gehaktballetjes over samen met de croutons en stukjes mozzarella.
- Optioneel wat geschaafde Parmezaanse kaas erover.
- Serveer direct en geniet!
- Als je het slaatje wil bewaren voor meer dan 1 dag - hou het brood dan apart.