

Ingrediënten voor 4 personen

1 pak pasta naar keuze  
(spaghetti, Fusili etc.) 500 gr.  
h.o.h. gehakt 1 zakje Silvo  
Italiaanse gehaktkruiden 2 blikken  
gepelde tomaten in blokjes 2  
kleine blikjes tomatenpuree 1 ui 2  
teentjes verse knoflook Verse  
Basilicum 1 bekertje creme  
fraiche of 1 flesje kookroom 2  
flinke theelepels Bruine suiker 1  
ei Eventueel paneermeel

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Pasta met italiaanse gehaktballetjes

Doe het gehakt in een kom en mix er het ei en de Italiaanse gehaktkruiden door. Eventueel iets steviger maken door wat paneermeel te gebruiken. Draai er vervolgens mooie kleine balletjes van. Snipper een ui en pers de 2 knoflookteentjes en bak deze glazig in wat olijfolie. Voeg vervolgens de gehakt balletjes bij en braad deze mooi bruin en gaar. Zet ondertussen een flinke pan water op, breng deze aan de kook en kook de pasta volgens de instructies op de verpakking. Voeg, aan de inmiddels gare gehaktballetjes, de gepelde tomaten en de tomatenpuree toe en roer alles goed door elkaar. Breng het weer aan de kook en zet het vuur dan laag. Voeg dan de 2 theelepels bruine suiker toe en de creme fraiche en roer het goed door elkaar. Als de pasta gaar is voeg je de vers gesneden basilicum toe aan de saus. Doe dit pas op het laatst. Giet de pasta af en doe er wat saus bij zodat de pasta niet gaat plakken. Eet smakelijk! Jos

