



PENNE AL FORNO

• NODIG (4 PERS)

- 1 grote ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, geperst
- 2 takjes verse rozemarijn
- 2 takjes verse oregano
- 1 blaadje verse salie
- 500 g rundergehakt
- 1 ei
- 4 eetlepels paneermeel
- olijfolie
- zout en peper

NODIG VOOR SAUS:

- 1 grote ui, gesnipperd
- 150 gram spekblokjes
- 2 blikken tomatenblokjes
- 1 teentje knoflook
- 1 koffielepel sambal
- 2 takjes verse rozemarijn
- 2 takjes verse oregano
- scheutje rode wijn

VOOR DE REST NODIG:

- 400 g penne
- 1 bolletjes mozzarella (buffelmozzarella)
- verse basilicum voor garnering



DOEN

1. Rits de blaadjes van de takjes rozemarijn en van de takjes oregano. Hak de kruiden heel fijn samen met de salie.
2. Stoof de versnipperde ui aan in een beetje olijfolie en laat vervolgens de knoflook meegaren. Haal uit de pan en laat afkoelen.
3. Doe het gehakt in een ruime mengschotel en voeg het ei, het paneermeel, de versnipperde kruiden en de gestoofde sn ui en knoflook toe. Meng alles goed door mekaar en breng op smaak met peper en zout. Rol balletjes van ongeveer 3 cm van het gehakt.
4. Verhit een flinke scheut olijfolie in een pan. Bak de gehaktballen zodat ze een smakelijk goudbruin korstje krijgen.
5. Neem een stoofpan en verhit er een beetje olijfolie in. Voeg de ui toe en fruit op een matig vuur. Voeg knoflook, sambal en de spekblokjes toe. Laat paar minuutjes stoven en blus vervolgens met de ode wijn.
6. Laat de alcohol even verdampen en voeg er de tomaten toe. Schep ook de gehaktballen in de saus, samen met de kruiden. Laat alles zo'n kwartiertje verder pruttelen op een matig vuur.
7. Kook de penne beetgaar in gezouten water, zoals aangegeven op de verpakking. Verwarm de grill. Neem een ruime ovenschotel en doe de gekookte penne er in. Giet daarover de saus met gehaktballetjes. Snij de mozzarella in plakjes en verdeel ze over de schotel. Schuif de schotel onder de hete grill en laat de kaas ongeveer 10 minuten gratineren. Let op: elke oven werkt anders. Garneer met verse basilicum.

Smakelijk eten



WWW.BONAPETIT.NU