



# GEHAKTBALLEN MET ORZO, TOMATENSAUS EN COURGETTE

## NODIG (4 PERS)

### SAUS

- 1 blik tomaten
- 2 tenen knoflook
- 1 blikje tomatenpuree
- scheutje rode wijn
- half blikje water
- snufje rode gedroogde peper
- 1 tl oregano

### GEHAKTBALLEN

- 350 gram (runder of h/o/h) gehakt
- 20 gram geraspte parmezaanse kaas
- 1 tl oregano
- 1 teen knoflook
- peper en zout naar smaak
  
- 250 gram orzo
- 1 grote courgette in blokjes
- 125 gram mozzarella
- kappertjes
- paar takjes verse basilicum

## DOEN

1. Maak eerst de saus. Fruit in olijfolie op zacht vuur de geperste knoflook met een snufje rode peper. Blus met rode wijn. Voeg vervolgens de tomaten, water en oregano toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat zachtjes sudderen.
2. Verwarm oven op 190 graden. Meng het gehakt met Parmezaanse kaas, oregano, knoflook, peper en zout. Maak ballen van ongeveer 3 cm doorsnede.
3. Roer de orzo en de blokjes courgette door saus. Doe de saus in een ovenschaal en verdeel de bolletjes gehakt er over. Dek de schaal af met aluminiumfolie.
4. Haal na 30 minuten de folie eraf meng alles door elkaar. Verdeel de mozzarella en zet nog eens 15 minuten in de oven, totdat de kaas is gesmolten.
5. Pak de schaal uit de oven en verdeel de kappertjes en verse basilicum.

Smakelijk



OVEN  
GEMAK!

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)