Proef Meer
Gepubliceerd op *Brugge kaas* (https://www.bruggekaas.be)

Macaroni met Brugge Oud en lamsgehaktballetjes in tomatensaus

Ingredienten:

- 1 teentje knoflook
- 1/2 pakje basilicum
- 1/2 pakje tijm
- 1/2 rode chilipeper
- 200g stoofselder
- 250g witte champignons
- 400g tomatenstukjes
- 1/2 blokje rundsbouillon
- 100g Brugge Oud
- 300g gemengd lamsgehakt
- 200g bio volkoren macaroni
- olijfolie
- 1/2 el gedroogde oregano
- zout
- zwarte peper

Bereiding:

1. Breng een ruime pot gezouten water aan de kook voor de pasta.
2. Pel de knoflook en snipper fijn. Rits de tijm van de takjes. Snijd de chilipeper overlangs doormidden, verwijder de pitjes en snipper fijn. Snijd de selder in stukjes van 1 cm en snijd de champignons in vier. Verhit een scheutje olijfolie in een diepe pot en fruit de knoflook en de chili aan. Schep de selder, champignons en tijm mee in de pot en roerbak zo'n 3 min. Verlaag het vuur en giet er de tomatenstukjes bij. Verkruimel er de bouillon over en laat zo'n 8-10 min. sudderen op een middelhoog vuur.
3. Hak het basilicum fijn en rasp de Brugge Oud kaas. Schep de helft van het basilicum met het lamsgehakt in een kom. Voeg er de helft van de geraspte kaas aan toe en kruid met flink wat zout en zwarte peper. Meng het gehakt goed met je handen en maak balletjes ter grootte van een pingpongballetje.
4. Verhit een scheutje olijfolie in een pan en bak de balletjes zo'n 6-7 min. rondom rond op een middelhoog vuur.
5. Kook de pasta in het kokende water zo'n 8 min. voor al dente en 10 min. voor beetgaar. Proef zeker even!
6. Schep de balletjes mee in de saus en laat ze nog zo'n 5 min. mee sudderen. Breng de saus op smaak met de oregano, zout en zwarte peper.
7. Verdeel de macaroni over de borden en schep er een flinke lepel van de tomatensaus en de balletjes op. Werk af met de rest van de geraspte kaas (zie tip) en basilicum. Smakelijk!

TIP: Hou je van een gegratineerd kaaskorstje? Schep de pasta met balletjes in een ovenschaal, strooi er wat geraspte kaas over en zet nog 6-7 min. onder de grill!

2 personen
35 min
Hoofdgerecht
2.5

Bron: https://www.bruggekaas.be/recepten/macaroni-met-brugge-oud-en-lamsgehaktballetjes-tomatensaus