Spaghetti met gehaktballen en rode wijn



Ingredienten voor 4 Personen

2	Sjalotten
800 g	Gehakt
2 eetlepels	Paneermeel
2	Eieren
750 ml	Groentebouillon
500 g	Spaghetti
1	Ui
1 teentje	Knoflook
8	Tomaten
125 ml	Rode Wijn
	Peper
	Zout
enkele blaadjes	Basilicum

Bereiding

1. Snipper de sjalot en meng in een kom met het gehakt, het paneermeel en de eieren. Rol er kleine balletjes van.
2. Breng de groentenbouillon aan de kook en kook er de gehaktballetjes 5 minuten in. Giet af.
3. Kook ondertussen de spaghetti in ruim water volgens de instructies op de verpakking en giet af.
4. Snipper de ui, pers de knoflook en snijd de tomaten in blokjes.
5. Verwarm wat olijfolie in een pan en stoof hier de ui in. Blus met de rode wijn.
6. Voeg de tomaten toe en laat 15 minuten sudderen.
7. Kruid goed met peper, zout en oregano.
8. Mix de saus met de staafmixer.
9. Meng de spaghetti met de saus en verdeel over de borden. Verdeel ook de balletjes over de borden en garneer met de basilicumblaadjes.