

# Jukebox Diner

## Recept van week 8

Ingezonden door: Marianne

### Meatballs and Macaroni:

#### Ingrediënten voor 4 personen

500 gr macaroni  
750 gr rundergehakt  
4 teentjes knoflook, geperst  
2-3 el bloem  
1 tl zoet paprikapoeder  
2 el olijfolie  
50 gr boter  
1 grote ui, in dunnen ringen  
250 kleine champignons, gehalveerd  
2 el tomatenpuree  
2-3 tl djonmosterd  
60 ml witte wijn  
1.25 dl runderbouillon  
185 gr zure room  
3 el fijngehakte peterselie



#### Bereidingswijze

Kook de macaroni in een grote pan kokend water met zout beetgaar. Giet de pasta af en houd hem warm.

Meng met uw handen gehakt, knoflook en wat zout en peper in een kom. Draai balletjes van 2 el gehakt. Meng bloem, paprikapoeder en versgemalen peper in een diep bord. Rol de gehaktballetjes erdoor.

Verhit de olie en de helft van de boter in een koekenpan. Bak de gehaktballetjes in gedeelten goudbruin. Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Smelt de rest van de boter in de pan en fruit de ui. Voeg de Champignons toe en laat ze gaar worden. Roer tomatenpuree, mosterd, wijn en bouillon erdoor. Doe de balletjes terug in de pan en breng de saus langzaam aan de kook. Zet het vuur laag en laat de saus 5 minuten pruttelen: roer af en toe. Breng op smaak en roer de zure room erdoor. Serveer de balletjes met de pasta en bestrooi ze met de peterselie.

Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar [info@promootje.nl](mailto:info@promootje.nl)