



Spaghettitaart



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 ui (fijngesneden)
400 gram kalfsgehakt
1 teentje knoflook (fijngesneden)
1 potje pastasaus (kant-en-klaar, bv. arrabiata)
250 gram cappellini (of andere dunne spaghetti)
75 gram boter
100 gram parmezaan (geraspt)
peper en zout
2 eieren
olijfolie
1 potje ricottakaas
1 zak mozzarella (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui glazig. Voeg het gehakt toe en bak het rul. Voeg de knoflook toe en laat even meebakken.
- 2.** Overgiet met de pastasaus en laat 10 minuten zachtjes pruttelen.
- 3.** Kook de cappellini gaar en giet af.
- 4.** Spoel de pasta zeker niet onder koud water! Meng meteen met de boter, de parmezaan, peper, zout en de twee eieren.
- 5.** Wrijf een springvorm van 28 cm doorsnede in met olijfolie. Voeg de spaghetti toe en druk goed aan.
- 6.** Bestrijk met een laagje ricotta.
- 7.** Schep hierop de tomatensaus met gehakt. Strijk gelijkmatig uit.



- 8.** Bestrooi met de geraspte mozzarella en zet 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 9.** Laat daarna 10 minuten staan en snij de randen los met een scherp mes. Open de springvorm en snij in plakken.
- 10.** Werk af met basilicum. Serveer meteen.