



*Elvea, een feest uit Italië*

## Orzo met tomatensaus en kaasballetjes



### Ingredienten voor 4 Personen

300 g	orzo
1 handvol	basilicumblaadjes
Een paar	sneetjes brood
	zout

### Voor de kaasballetjes

175 g	vegetarisch gehakt
100 g	grana padano
1	ei
80 g	paneermeel
	peper
	zout
	olijfolie

### Voor de saus

2 teentjes	look
800 g	Elvea Tradizionale pastasaus
2 eetlepels	mascarpone
	olijfolie

## Bereiding

1. Verhit een scheutje olijfolie in een pan op het vuur en bak het vegetarisch gehakt rul. Kruid met zout.
2. Verhit een scheutje olijfolie in een tweede pan en bak er de teentjes look in. Voeg de pastasaus toe en laat sudderen op een zacht vuurtje.
3. Kook de orzo gaar in gezouten water. Giet af.
4. Doe de Grana Padano samen met het ei en het paneermeel in een kom. Voeg het vegetarisch gehakt toe en meng alles goed. Rol kleine balletjes van het mengsel en bak ze krokant in een scheutje olijfolie in een pan op het vuur.
5. Breng in een kookpot een ruime hoeveelheid water aan de kook, kruid met zout en kook er de orzo in gaar. Giet de orzo af.





## *Elvea, een feest uit Italië*

6. Verwijder de tenen look uit de saus. Meng de orzo en kaasballetjes onder de tomatensaus en roer er vervolgens nog de mascarpone onder.
7. Verdeel de orzo over kommetjes en werk af met enkele blaadjes basilicum en een scheutje olijfolie. Serveer met enkele sneetjes brood.

- In samenwerking met njam!
- Recept van chef Sarah Puozzo uit het programma [‘Snel, Makkelijk & Lekker’](#)
- Foto's van Kaat Bosch

Recept info: Sarah Puozzo

