



# Verse conchiglie met aubergine uit de oven

met tomaat, oude kaas en salade

HELLOEXTRA 45 min. • Eet binnen 5 dagen



HELLO  
EXTRA



Aubergine



Tomaat



Knoflookteen



Passata



Oude kaas



Rundergehaktballetjes met Italiaanse kruiden



Verse conchiglie



Veldsla en frisee



Vers basilicum

### Voorraadkast items

Olijfolie, zwarte balsamicoazijn, suiker, extra vierge olijfolie, witte balsamicoazijn en peper en zout

## Begin goed

x

### Benodigheden

Ovenschaal, Kom, Koekenpan, Saladekom, pan met deksel

### 1–6 Personen-ingredienten

|  | 1P  | 2P  | 3P  | 4P  | 5P  | 6P  |
|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Aubergine* (st)                                    | ½   | 1   | 1½  | 2   | 2½  | 3   |
| Tomaat* (st)                                       | 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   |
| Knoflookteen (st)                                  | 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   |
| Passata (g)  | 150 | 300 | 400 | 600 | 700 | 900 |
| Geraspte oude kaas* (g) 7)                         | 40  | 75  | 100 | 125 | 175 | 200 |
| Rundergehaktballetjes met Italiaanse kruiden* (st) | 3   | 6   | 9   | 12  | 15  | 18  |
| Verse conchiglie* (g) 1) 3)                        | 125 | 250 | 375 | 500 | 625 | 750 |
| Rucolamelange* (g)                                 | 40  | 80  | 120 | 160 | 200 | 240 |
| Vers basilicum* (g)                                | 5   | 10  | 15  | 20  | 25  | 30  |

#### Zelf toevoegen

|                             |            |   |    |   |    |   |
|-----------------------------|------------|---|----|---|----|---|
| Olijfolie (el)              | 1½         | 3 | 4½ | 6 | 7½ | 9 |
| Zwarte balsamicoazijn (el)  | ½          | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Suiker (tl)                 | 1          | 2 | 3  | 4 | 5  | 6 |
| Extra vierge olijfolie (el) | ½          | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Witte balsamicoazijn (tl)   | ½          | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Peper & zout                | naar smaak |   |    |   |    |   |

\* in de koelkast bewaren

### Voedingswaarden

|                       | Per portie  | Per 100g  |
|-----------------------|-------------|-----------|
| Energie (kJ/kcal)     | 5268 / 1259 | 672 / 161 |
| Vetten (g)            | 67          | 8         |
| Waarvan verzadigd (g) | 25,1        | 3,2       |
| Koolhydraten (g)      | 96          | 12        |
| Waarvan suikers (g)   | 22,1        | 2,8       |
| Vezels (g)            | 64          | 8         |
| Eiwit (g)             | 8           | 1         |
| Zout (g)              | 2,0         | 0,3       |

### Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 7) Melk/Lactose

### Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden. Snijd de **aubergine** in de lengte in plakken van 1 cm. Snijd de **tomaat** ook in plakken van 1 cm. Pers de **knoflook** of snijd fijn.



## 4. In de oven

Vet een ovenschaal in met de overige olijfolie. Schenk een laagje **tomatensaus** in de ovenschaal. Bedek de saus met plakken **aubergine**. Verdeel hier vervolgens een laag **tomaat** over. Herhaal tot alle ingrediënten gebruikt zijn en eindig met een laag saus. Bak de **aubergineschotel** 20 – 25 minuten in de oven. Bestrooi de **aubergineschotel** de laatste 5 minuten met de **geraspte oude kaas**.



## 2. Aubergine bakken

Besprenkel de **aubergine** met ½ el olijfolie per persoon. Verhit in een koekenpan ½ el olijfolie per persoon op middelhoog vuur en fruit de **knoflook** 1 minuut. Houd de **knoflook** apart. Bak in dezelfde pan op middelhoog vuur de **aubergine** 4 – 5 minuten per kant (zie TIP). Bestrooi met peper en zout.

**TIP:** Heb je een grillpan? Dan kun je de aubergineplakken ook grillen in plaats van bakken.



## 5. Gehaktballetjes bakken

Verhit ½ el roomboter per persoon in een koekenpan met deksel en bak de **rundergehaktballetjes**, afgedekt, in 6 – 8 minuten gaar. Kook de **verse conchiglie** afgedekt, in 4 – 6 minuten gaar. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen. Maak ondertussen in een saladekom een dressing van de extra vierge olijfolie, de witte balsamicoazijn en peper en zout. Meng met de **veldsla, rucola en frisee**.



## 3. Saus maken

Meng in een kom de **tomatenpassata, knoflook, zwarte balsamicoazijn, suiker** en peper en zout tot een saus. Kook ondertussen ruim water in een pan met deksel voor de **verse conchiglie**.



## 6. Serveren

Verdeel de **verse conchiglie** over de borden en leg de **aubergine** uit de oven erop. Garneer met het **verse basilicum**. Serveer met de **rundergehaktballetjes** en de **salade**.

Enjoy!