**Pappardelle met ragù van kleine gehaktballetje van Jamie Oliver**

Nodig:

*Pasta:*

600 gram gedroogde pappardelle

Klont boter

Handvol vers geraspte Parmezaanse kaas

*Gehaktballetjes:*

450 gram gehakt

1 tot 2 gedroogde rode Spaanse chilipeper, verkruimeld

Snufje kaneel

Halve nootmuskaat geraspt

3 tenen knoflook, gepeld en fijngehakt

zeezout

zwarte peper

1 groot ei

Handvol vers geraspte Parmezaanse kaas

Geraspte schil van 1 citroen

*Tomatensaus:*

olie

2 tot 3 tenen knoflook, gepeld en fijngehakt

Bosje verse basilicum

1 verse rode Spaanse chilipeper

2 blikken 400 gr gepelde pruimtomaten

Scheutje rode-wijnazijn

zeezout

zwarte peper

Bereiding:

Kneed de ingrediënten voor het gehakt door elkaar en draai er kleine balletjes van. Leg de gedraaide balletjes op een bord. Zet een pan op het vuur en doe er een flinke scheut olijfolie in. Fruit de knoflook, de gehakte steeltjes van het basilicum en de Spaanse peper op laag vuur en doe er vervolgens de tomaten en de rode-wijnazijn bij. Breng de saus op smaak met peper en zout en houd hem een half uur op laag vuur tegen de kook aan. Verhit een klein beetje olijfolie in een koekenpan en leg je gehaktballetjes in het vet. Bak ze rondom mooi bruin en schep ze in de saus. Haal de peper uit de saus en proef of er zout of peper in de saus moet. Laat de saus nog 10 tot 15 minuten op laag vuur staan. Zet, als je gedroogde pasta gebruikt, intussen een pan water met wat zout op het vuur en kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de pappardelle in een vergiet uitlekken, maar houd een klein beetje kookvocht achter en giet dat bij de saus. Doe de boter en de Parmezaanse kaas in de pan en snipper de helft van de basilicumblaadjes erover. Hussel de pasta en de saus door elkaar. Voeg zo nodig kookvocht toe om de saus iets te verdunnen. Wanneer je gerecht naar wens is kun je het in een schaal of op losse borden serveren. Strooi er de rest van het basilicum over, rasp er nog wat Parmezaanse kaas over en zet je pappardelle op tafel.