DINNERLY

Moderne pasta bolognese

met gebakken prei

20-30min 2 personen

Soms heb je gewoon zin in een oude vertrouwde klassieker, en wat is er dan beter dan het meest geliefde pastagerecht aller tijden: bolognese! Maar zelfs daar kunnen we nog wat aan verbeteren. Wat dacht je van pasta in schelpvorm en aromatische prei in de saus én als krokante topping? Heerlijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g lumaconi [1]
- 2 tomaten
- 1 prei
- 250g rundergehakt
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 blikje tomatenpuree

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el boter [7]
- 1el bloem [1]
- peper en zout
- suiker
- balsamicoazijn [17]

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

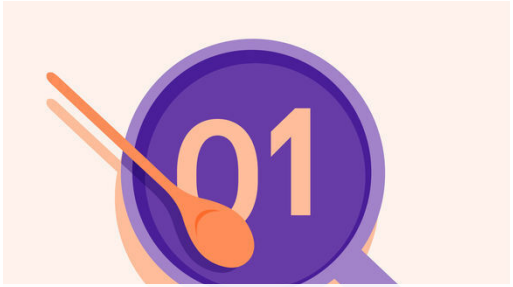
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

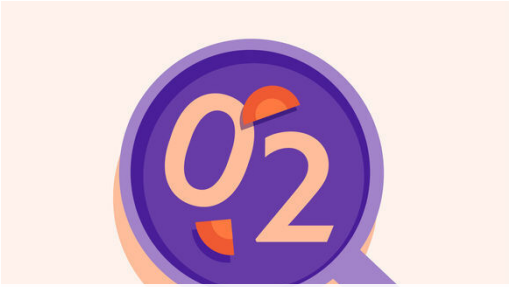
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 961kcal, vet 35.3g, koolhydraten 114.5g, eiwit 42.1g



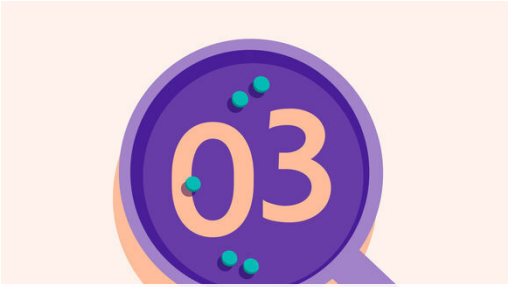
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verwijder de harde kern uit de **tomaat** en snij het **vruchtvlees** in grove stukken. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Snij de **prei** in de lengte doormidden, was de bladeren grondig en snij ze overdwars in dunne repen. Leg ca. 1 handvol groene **preirepen** opzij tot stap 4.



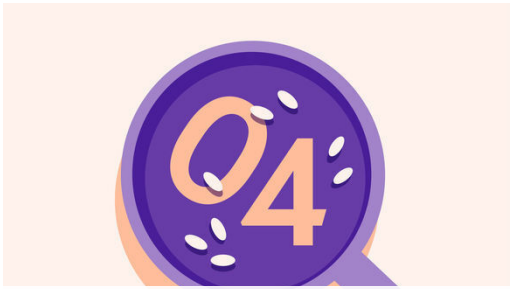
2. Gehakt bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el boter op hoog vuur. Voeg het **gehakt** en een flinke snuf zout toe en bak in 2-3min rul. Zet het vuur lager en voeg de **prei** (afgezien van die ene handvol), de knoflook, **kruidenmix** en een snuf peper en zout toe aan de pan. Bak nog ca. 2min, tot de **prei** zachter wordt.



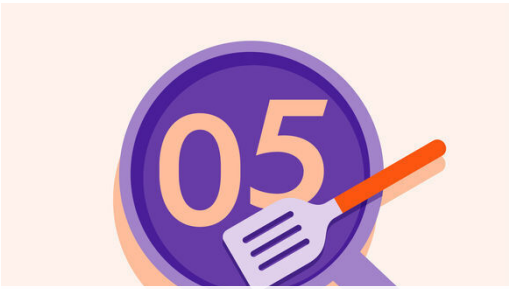
3. Saus en pasta koken

Voeg de **tomaten** en **tomatenpuree** toe aan de pan met **gehakt** en bak nog ca. 2min. Giet er dan 200ml water en 1el balsamicoazijn bij en laat de **saus** 8-10min zachtjes koken, tot ie een beetje indikt. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 11-13min beetgaar. Giet af en laat uitlekken.



4. Prei bakken

Meng de **groene preirepen** uit stap 1 met 1el bloem en een snuf peper en zout. Verhit een kleine koekenpan met 1el boter op medium tot hoog vuur en bak de **prei** al roerende in 3-5min goudbruin.



5. Afmaken en serveren

Meng de **pasta** door de **bolognesesaus** en breng op smaak met 1el balsamicoazijn en een snuf peper, zout en suiker. Garneer de **pasta bolognese** met de **gebakken prei**.

6. Op jouw manier

Je kunt de pasta heel gemakkelijk naar eigen smaak aanpassen. Zin in gedroogde kruiden? Probeer oregano, basilicum of tijm! Heb je nog groenteresten in de koelkast liggen? Snij ze klein en bak ze in stap 3 mee! Gebruik dan evt. wat meer water, zodat alles goed gaar wordt.