



Special: comfortfood met een twist

orecchiette met vegetarische bolognese



ca. 40min



2 personen

Zoek je een klassieker, maar dan toch net een beetje anders? Probeer dan eens deze orecchiette met vegetarische bolognesesaus. Je maakt de saus met champignons en geraspte bloemkool. De knapperige topping van broodkruimels, oregano en knoflook maakt het af. Dus, een klassieker, maar dan toch net even iets anders. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 250g champignons
- 250g orecchiette ¹
- 1 ui
- 15g verse kruidenmix: basilicum & oregano
- 400g bloemkoolrijst
- 500g tomatenpassata
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 1 teen knoflook
- 25g paneermeel ¹

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- kleine kookpan
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 999kcal, vet 35.9g, koolhydraten 134.6g, eiwit 34.3g



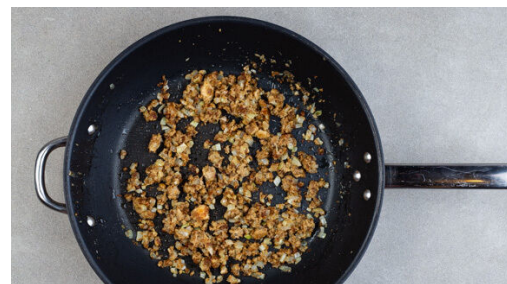
1. Champignonpasta bakken

Snijd ca. **1/4e van de champignons** in dunne plakjes. Doe de **rest van de champignons** in een hoge (maat)beker met 3el olijfolie en pureer met een staafmixer tot een grove **pasta**. Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur en roerbak de **champignonpasta** 4-6min, tot de **pasta** begint te bruinen.



4. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 9-11min beetgaar. Roer vooral in het begin goed door, zodat de **pasta** niet aan elkaar blijft plakken. Schep een kopje **pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken.



2. Ui meebakken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Halveer, pel en hak de **ui** fijn. Voeg de **ui** met 1/2tl zout toe aan de **champignonpasta** en roerbak 4-6min mee, tot de **ui** zacht wordt.



5. Topping roosteren

Rasp de **kaas** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn. Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met 1tl boter en rooster het **paneermeel** en de **knoflook** in 2-3min goudbruin. Neem de pan van het vuur en roer de **oregano** er door.



3. Saus koken

Pluk de **basilicum-** en **oreganoblaadjes** en hak ze apart van elkaar grof. Voeg de **bloemkoolrijst** en de **champignonplakjes** toe aan de pan en roerbak 6-8min mee, tot de **bloemkoolrijst** vast begint te kleven aan de bodem van de pan. Voeg de **tomatenpassata** en 1tl boter toe en laat de **saus** 10-12min zachtjes pruttelen. Houd dan de **saus** op laag vuur warm.



6. Afmaken en serveren

Roer de **kaas**, de **pasta** en **50-75ml pastawater** door de **saus**. Laat ca. 2min al roerende indikken, tot de **saus** de gewenste consistentie heeft. Breng de **pasta** en de **saus** op smaak met zout en peper en verdeel over borden. Bestrooi met de **topping** en de **basilicum**.