



Bolognese met handgesneden papardelle

met champignons en gekarameliseerde ui



ca. 35min



2 personen

Handgesneden papardelle klinkt luxueus, maar is in feite doodeenvoudig. Je gaat vandaag dus voor kleine moeite, groots resultaat. Je maakt een smaakvolle ragú van champignons, rundergehakt en verse tomaten, en terwijl die staat te sudderen doe jij de rest. Je snijdt de lasagnevellen, kookt de pasta en karameliseert een ui voor een smakelijke topping. En natuurlijk rasp je er genoeg harde kaas over.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje verse lasagnebladen ^{1,3}
- 250g kastanjechampignons
- 2 tenen knoflook
- 1x rundergehakt
- 2 tomaten
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje worcestershiresaus ^{1,4}
- 1 ui
- 2 blokjes harde kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- boter of olie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- 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), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

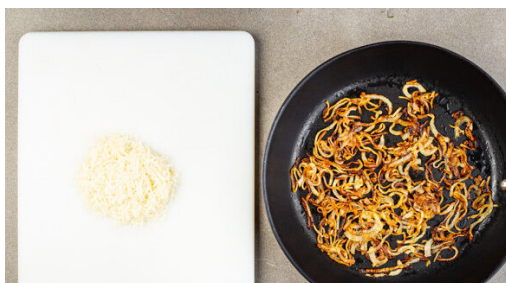
Voedingswaarde per portie

calorieën 973kcal, vet 48.3g, koolhydraten 87.3g, eiwit 49.5g



1. Champignons bakken

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **champignons** in plakjes. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie of boter. Voeg de **champignons** met een flinke snuf zout toe en bak ze in 7-8min goudbruin.



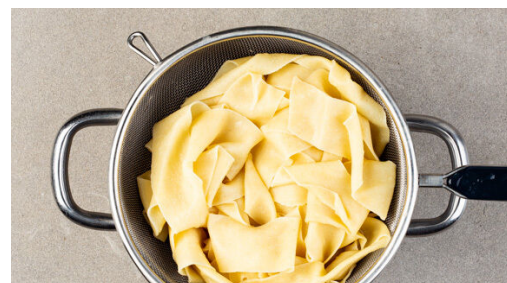
4. Ui karameliseren

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie of boter. Voeg de **ui** toe met 1tl suiker en 1/2tl zout en bak al roerende 4-5min, tot de **ui** zacht en gekarameliseerd is. Rasp de **kaas** fijn.



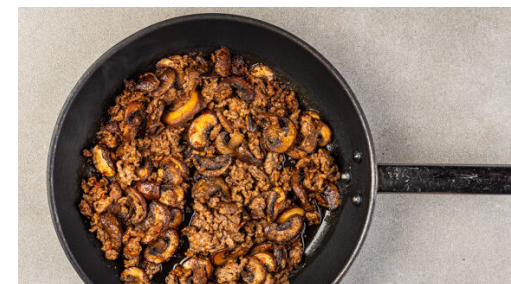
2. Gehakt rul bakken

Pel en hak de **knoflook** fijn, of gebruik een knoflookpers. Voeg de **knoflook** toe aan de **champignons** en bak ca. 30sec mee. Schep alles uit de pan en zet opzij. Zet de pan terug op middelhoog vuur met 1el olie of boter en bak het **gehakt** in 5-6min bruin en rul.



5. Pasta koken

Snijd de **lasagnevellen** in de lengte in brede repen. Voeg ze toe aan het kokende water en kook in 2-3min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken.



3. Saus maken

Snijd de **tomaten** in grove stukken, doe ze in een hoge (maat)beker en pureer glad. Voeg de **puree** samen met de **helft van het bouillonpoeder**, de **champignons** en de **worchestersaus** toe aan het **gehakt** (heb je graag een dunnere saus, voeg dan ook 100-150ml water toe). Draai het vuur laag en laat ca. 10min sudderen.



6. Bolognese afmaken

Voeg de **pasta**, de **helft van de kaas** en **2-3el kookwater** toe aan de **saus** en meng goed. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen, verdeel de pasta over de borden en top met de **gekarameliseerde ui** en de **rest van de kaas**.