

DINNERLY



Pasta bolognese met sesamolie en gember en champignons



ca. 35min



2 personen

Vandaag laten we ons inspireren door de Italiaanse én Koreaanse keuken. Misschien niet de meest voor de hand liggende combinatie, maar in dit recept lijken ze voor elkaar gemaakt. Zoals je verwacht van pasta bolognese bestaat het gerecht uit pasta, gehakt en tomaten, maar we brengen 'm dit keer op smaak met sesamolie en gember. Voeg nog een paar champignons toe en je kunt genieten van een heerlijke fusie maaltijd!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g tagliatelle ¹
- 1 stukje verse gember
- 250g champignons
- 1x rund- en varkensgehakt
- 3 tomaten
- 2 zakjes sesamolie ¹¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 50ml melk ⁷
- 1el boter ⁷
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- 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), sesamzaad (11), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 956kcal, vet 41.8g, koolhydraten 106.1g, eiwit 39.4g



1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe en kook in 7-9min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en zet opzij. Giet af en laat uitlekken. Pel en snij 2 tenen knoflook fijn. Schil en rasp de **gember** fijn. Borstel evt. de **champignons** en snij ze doormidden (de grotere in kwarten).



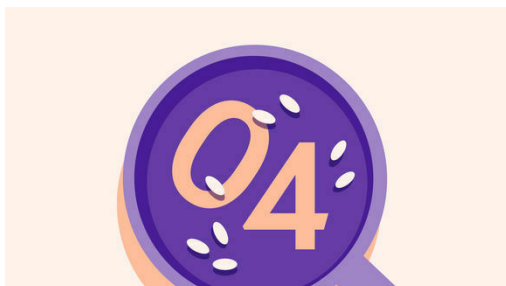
2. Gehakt rullen

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Bak het **gehakt** 2-3min en voeg 1/2tl zout toe. Voeg de **champignons** toe en bak ze al roerende 4-6min mee, tot ze bruin worden (zie ook de tip in stap 6).



3. Groenten bakken

Snij de **tomaten** in parten van ca. 1cm breed en voeg ze samen met de **gember**, de knoflook en 1el boter toe aan de pan met **gehakt**. Roer en bak 4-5min, tot het vocht uit de **tomaat** bijna verdampt is.



4. Saus maken

Zet het vuur laag, giet 50ml melk en 1el balsamicoazijn in de pan en laat 2-3min zachtjes koken, tot de saus een beetje indikt.



5. Afmaken en serveren

Meng de **pasta** met de **saus**. Voeg de **helft van de sesamolie** en evt. wat **kookwater** toe. Proef en breng op smaak met peper, zout en evt. meer **sesamolie**. Schep de **pasta** op borden en serveer.



6. Hoge temperaturen

Zorg ervoor dat de pan goed heet is voordat je het gehakt en de champignons bakt. De hoge temperatuur maakt het vlees krokant en geeft de champignons een mooie bruine kleur. Als het vuur te laag staat, worden de ingrediënten eerder gestoomd en gesudderd dan gebakken. Dus: wees niet bang voor hoge temperaturen!