



Bolognese met spinazie en penne

met verse oregano en geraspte kaas



20-30min



2 personen

Iedereen kent de klassieke bolognesesaus, maar dat maakt 'm natuurlijk niet minder lekker. Je serveert vandaag een variant met een kleine twist. Vlak voor het serveren voeg je namelijk een lekkere portie spinazie toe voor extra smaak en groenten. En je brengt de pasta ook nog op smaak met verse oregano. Geniet!

Wat je van ons krijgt

- 250g penne ¹
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1x rundergehakt
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 blik tomatenblokjes
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 5g verse oregano
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- 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), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 937kcal, vet 34.4g, koolhydraten 106.3g, eiwit 47.4g



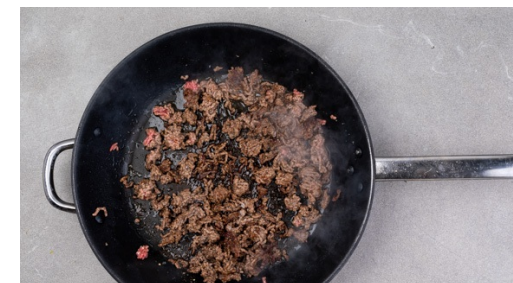
1. Ui snijden

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en doe weer terug in de pan. Houd afgedekt warm.



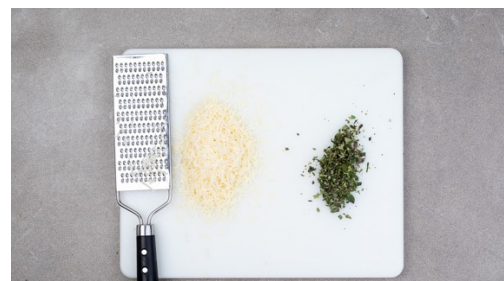
3. Gehakt rul bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad het **gehakt** in 3-5min bruin en rul en bestrooi het met zout en peper.



4. Saus maken

Voeg de **ui** en **knoflook** toe aan het **gehakt** en bak 1-2min mee. Roer de **tomatenpuree** erdoor en voeg de **tomatenblokjes** toe. Draai het vuur laag en laat de **saus** ca. 10min zachtjes sudderen. Voeg wat **kookwater** toe als de **saus** te veel indikt en breng op smaak met **sojasaus** en peper.



5. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn. Pluk de **oreganoblaadjes** en hak ze fijn.



6. Saus afmaken

Roer de **oregano** door de **saus** en proef of je nog zout peper, of een snuf suiker wil toevoegen. Voeg de **spinazie** toe en laat al roerende slinken. Serveer de **pasta** met de **saus** en bestrooi met de **kaas**.