



Pasta in saus van gehakt en vijgen

met cherrytomaten en bieslook



ca. 25min



2 personen

Pasta met gehaktsaus? Kennen we en zijn we dol op! En pasta met gehaktsaus en vijgen? Die ga je vandaag leren kennen. De fruitige vijgen geven dit gerecht de zonnige flair waar we zo van houden in de Italiaanse keuken. Verse cherrytomaatjes passen er niet alleen visueel goed bij, maar vormen ook een lichte tomatensaus. Een beetje bieslook erover en la vita è bella!

Wat je van ons krijgt

- 200g penne ¹
- 25g gedroogde vijgen
- 1 wortel
- 1 rode ui
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 250g cherrytomaten
- 10g verse bieslook
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 250g rundergehakt

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 15ml olijfolie
- 15ml azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

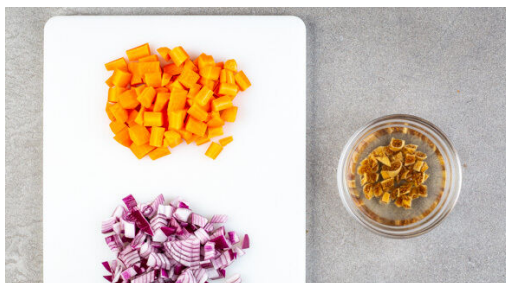
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 861kcal, vet 32.8g, koolhydraten 96.3g, eiwit 40.3g



1. Groenten snijden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Leg de **vijgen** in 100ml heet water om te wellen. Schil of schrob de **wortel**, snijd in de lengte doormidden en dan in blokjes van 1-2cm. Pel en snipper de **ui** grof.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 8-10min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan even uitlekken in een vergiet en doe weer in de pan.



2. Groenten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie. Voeg de **ui**, **wortel**, **kruidenmix** en 1/2tl zout toe en bak 4-5min op middelhoog vuur. Roer regelmatig.



5. Gehakt rullen

Voeg het **gehakt** toe aan de koekenpan en bak 1-2min mee. Doe de **tomaten**, **vijgen mét water** en 1el azijn erbij, roer goed door, leg een deksel op de pan en laat 4min op hoog vuur koken. Druk de **tomaten** plat met een vork en laat het geheel nog eens 2-4min zonder deksel koken tot de **sous** goed ingedikt is.



3. Tomaten snijden

Halveer de **cherrytomaten**. Snijd of knip de **bieslook** in rolletjes van ca. 1cm breed. Rasp de **kaas** fijn.



6. Afmaken en serveren

Schep de **gehakt-vijgensaus** door de **pasta** en verwarm nog 1min op hoog vuur. Pas evt. de consistentie aan door een voor een eetlepel **kookwater** toe te voegen. Verdeel de **pasta met saus** over de borden en bestrooi met de **kaas** en **bieslook**.