

DINNERLY



Vietnamese pasta bolognese

met koolrabi en bosui



ca. 30min



2 personen

Pasta bolognese is een van die gerechten die altijd lekker zijn. Een beetje variatie mag echter wel, en daarom maken we er vandaag een Vietnamese versie van. We combineren de tagliatelle en het gehakt met vissaus en koolrabi en maken het af met frisse bosui. Zo krijgt je geruststellende klassieker een heerlijke Oost-Aziatische twist. Smakelijk eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g tagliatelle¹
- 1 koolrabi
- 200g runder- en varkensgehakt
- 200g tomatenpassata
- 1 zakje vissaus⁴
- 2 bosuien

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 50ml melk⁷
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet

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

ALLERGENEN

gluten (1), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 828kcal, vet 37.4g, koolhydraten 85.2g, eiwit 33.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **koolrabi** en snij 'm in blokjes van 0,5-1cm. Pel en snij 2 tenen knoflook fijn.



2. Koolrabi bakken

Verhit een grote koekenpan met 2el plantaardige olie op hoog vuur. Bak de **koolrabi** met 1/2tl peper en 1/2tl zout ca. 5min, tot het bruin begint te worden. Voeg het **gehakt** en de knoflook toe en bak 4-5min mee.



3. Saus maken

Voeg de **tomatenpassata**, de **vissaus** en 50ml melk toe en laat de **saus** 6-8min op laag vuur sudderen tot ie een beetje dikker wordt.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en zet opzij. Giet de **pasta** af in een vergiet en laat uitlekken. Snij de **bosuien** in dunne ringen.



5. Afmaken en serveren

Meng de **pasta** met de **saus** en 1tl (wittewijn)azijn. Voeg **kookwater** toe tot je de saus dun genoeg vindt. Proef en breng op smaak met peper en zout. Schep de **pasta bolognese** op borden en garneer met de **bosui**.



6. Lekker groen

Verse kruiden zijn een belangrijk onderdeel van de Vietnamese keuken. Als je wilt kun je die aan dit gerecht ook toevoegen. Munt, Thaise basilicum en koriander passen er bijvoorbeeld perfect bij.