



Casarecce bolognese

met wortel en basilicum



20-30min



2 personen

Er zijn gerechten waar je gewoon niet zonder kunt. Pasta met bolognese bijvoorbeeld, terecht populair bij jong en oud. Heb je deze klassieker al eens bereid met geraspte wortel? Die leveren een extra portie umami. En de verse basilicumblaadjes wil je ook niet missen - probeer het maar!

Wat je van ons krijgt

- 250g casarecce ¹
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 wortel
- 250g rundergehakt
- 1 blik tomatenblokjes
- 10g groentebouillonpoeder
- 1 zakje gedroogde oregano
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- 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), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 987kcal, vet 36.8g, koolhydraten 114.1g, eiwit 47.6g



1. Ui snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Halveer, pel en hak de **ui** fijn. Pel en hak de **knoflook** ook fijn.



4. Saus maken

Voeg de **ui**, de **knoflook** en de **wortel** toe en bak ca. 1min mee. Blus af met 200ml water en de **tomatenblokjes**. Los het **bouillonpoeder** op in de **saus** en laat de **saus** 10-15min sudderen op laag vuur. Voeg evt. meer water toe als de **saus** te snel indikt. Breng op smaak met de **oregano** en zout en peper.



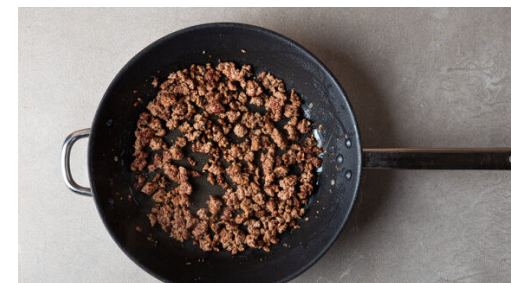
2. Wortel raspen

Schil of schrob de **wortel** evt. en rasp grof.



5. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Giet af en laat uitlekken.



3. Gehakt braden

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en bak het **gehakt** in 3-4min rul. Breng op smaak met een snuf zout en peper.



6. Toppings voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn. Pluk de **basilicumblaadjes** van de steeltjes, snijd **3/4e van de blaadjes fijn** en roer door de **saus**. Serveer de **pasta** met de **saus**. Bestrooi met de **gerasppte kaas** en de **rest van de basilicumblaadjes**.