



Spaghetti met runderragù

met champignons, basilicum en kaas



ca. 25min



2 personen

Wij noemen deze pasta graag de Ferrari onder de recepten. Dankzij het heerlijke voorgegaarde runderstoofvlees is 'ie razendsnel klaar. Daar houdt de vergelijking ook gelijk weer op, maar wat we proberen te zeggen is dat deze ragù snel én lekker is!

Wat je van ons krijgt

- 250g spaghetti ¹
- 250g champignons
- 2 tomaten
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1x runderstoofvlees
- 10g verse basilicum
- 2 blokjes harde kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- 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 821kcal, vet 26.0g, koolhydraten 110.8g, eiwit 37.8g



1. Champignons bakken

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **champignons** in vieren. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie en bak de **champignons** in 3-5min bruin. Bestrooi met een snuf zout en peper.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 8-10min beetgaar. Schep **50ml kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en doe terug in de pan.



2. Tomaat toevoegen

Snijd de **tomaten** in blokjes. Pel en hak de **knoflook** heel fijn, of druk door een knoflookpers. Voeg de **tomaat, knoflook** en **Italiaanse kruidenmix** toe aan de koekenpan, draai het vuur middellaag en bak 30sec-1min mee.



5. Smaakmakers voorbereiden

Hak de **basilicum** fijn en rasp de **kaas**.



3. Stoofvlees toevoegen

Voeg het **stoofvlees** toe en laat 3-5min sudderen, tot de **tomaat** zacht is. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



6. Ragù afmaken

Voeg de **stoof** en de **helft van de kaas** toe aan de **pasta** en meng. Voeg **kookwater** toe om de **saus** te binden en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Verdeel de **ragù** over diepe borden en bestrooi met de **rest van de kaas** en de **basilicum**.