



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? Daarmee voeg je een extra portie umami toe aan je bord. 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
- 200g rundergehakt
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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 891kcal, vet 29.8g, koolhydraten 113.9g, eiwit 39.8g



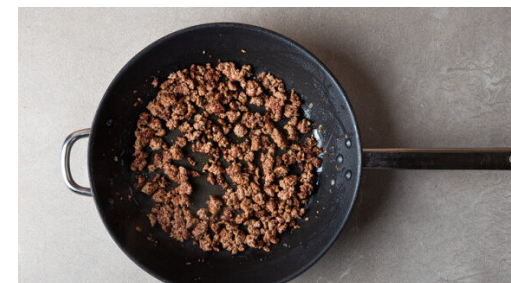
1. Ui snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **casarecce (pasta)**. Halveer, pel en snijd de **ui** fijn. Pel en hak **1 teen knoflook** ook fijn.



2. Wortel raspen

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



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 peper en zout.



4. Saus maken

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



5. Pasta koken

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



6. Garnering voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn. Pluk de **basilicumblaadjes** van de steeltjes, snijd $\frac{3}{4}$ van de blaadjes **fijn** en roer door de **sous**. Serveer de **pasta** met de **sous**. Bestrooi met de **geraspte kaas** en de **rest van de basilicumblaadjes**.