

DINNERLY



Penne bolognese met paprika en geraspte kaas



20-30min



2 personen

Pasta bolognese is over de hele wereld een geliefd gerecht... behalve in Italië! Daar noemen ze het namelijk liever ragù. De naam bolognese verspreidde zich vanaf de Tweede Wereldoorlog, toen soldaten uit de VS het gerecht in Bologna probeerden. Toen ze het thuis wilden klaarmaken, waren ze de naam van het gerecht vergeten, maar herinnerden zich wel nog aan de stad.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g penne¹
- 1 rode paprika
- 2 rode uien
- 200g rundergehakt
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 blokje Italiaanse kaas⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet
- staafmixer met beker

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 859kcal, vet 38.5g, koolhydraten 91.8g, eiwit 34.8g



1. Groenten snijden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in repen van ca. 1cm breed. Pel en halveer de **uien** en snij in dunne repen. Pel 1 teen knoflook en snij 'm in dunne plakjes.



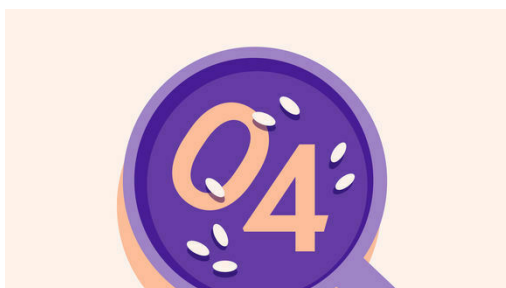
2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 9-10min beetgaar. Schep ca. **200ml kookwater** uit de pan. Giet af en laat uitlekken.



3. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **ui**, de **paprika** en de knoflook 8-10min. Roer regelmatig en voeg beetje bij beetje 2-3el water toe. Haal de **groenten** uit de pan en doe ze in een hoge beker. Veeg de pan schoon met keukenpapier.



4. Gehakt bakken

Verhit de koekenpan opnieuw met 1tl olijfolie op middelhoog vuur. Bak het **gehakt** met de **kruidenmix** in ca. 6min goudbruin. Pak een staafmixer en pureer de **groenten** met **50ml kookwater**, 1el olijfolie, 1tl azijn, 1tl suiker en ½tl zout. Proef en breng op smaak met peper en zout.



5. Saus maken

Meng de **paprikasaus** met het **gehakt** in de pan en voeg ca. **100ml kookwater** toe. Voeg de **pasta** toe en schep door de **sous**. Laat het geheel nog 1-2min zachtjes koken en voeg evt. meer **kookwater** toe. Schep de **pasta bolognese** op borden en rasp de **kaas** eroverheen.



6. Witte lekkernijen

Voor een iets romigere saus kun je in stap 5 in plaats van water 2el crème fraîche toevoegen. Of giet een scheutje witte wijn in de saus (als er geen kinderen mee-eten) voor een nog intenser aroma.