



Biologisch gehakt en handgesneden papardelle

met champignons en gekarameliseerde ui



ca. 35min



2 personen

Handgesneden papardelle klinkt luxueus, en dat is het ook! Maar het is ook heel makkelijk. Je gaat vandaag dus voor kleine moeite, groots resultaat. Je maakt een bolognese-ragù van champignons, biologisch rundergehakt en verse tomaten, en terwijl die staat te sudderen doe jij de rest. Je snijdt de lasagnevellen, kookt de pasta en karameliseert een ui voor een smakelijke topping. En natuurlijk rasp je er genoeg harde kaas over.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje verse lasagnebladen ^{1,2}
- 250g champignons
- 2 tenen knoflook
- 250g biologisch rundergehakt
- 2 tomaten
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 25ml tamari-sojasaus ⁴
- 1 ui
- 1 blokje Italiaanse kaas ³

Wat je thuis nodig hebt

- 3el boter of olie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

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

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

Allergenen

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3), Soja (4).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

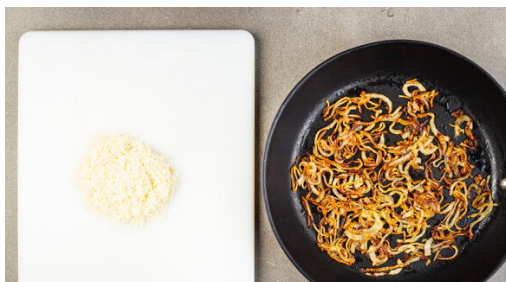
Voedingswaarde per portie

calorieën 946kcal, vet 45.6g,
koolhydraten 88.0g, eiwit 47.7g



1. Champignons bakken

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Borstel evt. de **champignons** en snijd ze in plakjes. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie of boter. Voeg de **champignons** toe met een flinke snuf toe en bak ze in 7-8min goudbruin.



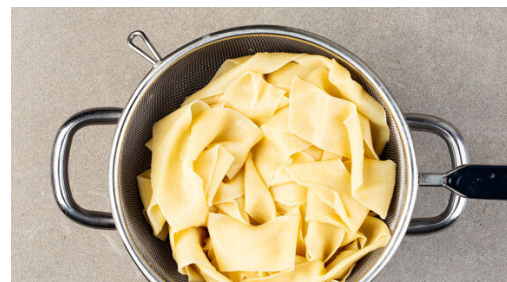
4. Ui karamelliseren

Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie of boter. Voeg de **ui** toe met 1tl suiker en ½tl zout en bak al roerende 4-5min, tot de **ui** zacht en gekaramelliseerd is. Rasp de **kaas** fijn.



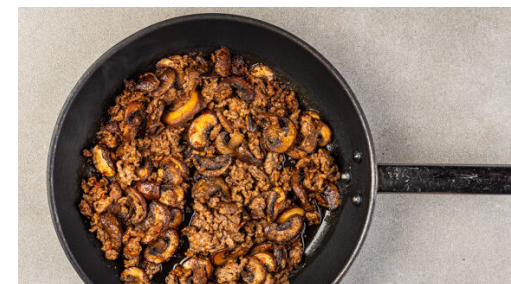
2. Gehakt rul bakken

Pel de **knoflook** en snijd of pers heel fijn. Voeg de **knoflook** toe aan de **champignons** en bak ca. 30sec mee. Schep alles uit de pan en zet opzij. Zet de pan terug op middelhoog vuur, voeg weer 1el olie of boter toe en bak het **gehakt** in 5-6min bruin en rul – breek het daarbij met een spatel in kleinere stukjes.



5. Pasta koken

Snijd de **lasagnevellen** in de lengte in brede repen. Voeg ze toe aan het kokende water en kook in ca. 5min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en hou apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



3. Saus maken

Snijd de **tomaten** in grove stukken, doe ze in een hoge (maat)beker en pureer glad. Voeg de **tomatenpuree** samen met de **helft van het bouillonpoeder**, de **champignons** en de **helft van de sojasaus** toe aan het **gehakt**. (Tip: heb je graag een iets dunnere saus? Voeg dan ook 75-125ml heet water toe.) Draai het vuur lager en laat ca. 10min zachtjes sudderen.



6. Bolognese afmaken

Voeg de **pasta**, de **helft van de kaas** en **2-3el kookwater** toe aan de **saus** en meng goed. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Verdeel de **pasta** over de borden en top met de **gekaramelliseerde ui** en de **rest van de kaas**.