

DINNERLY



Rode linzenpasta met bolognese gegarneerd met gebakken prei



20-30min



2 personen

Soms heb je gewoon zin in een oude vertrouwde klassieker, en wat is er dan beter dan het meest geliefde pastagerecht aller tijden: bolognese! Maar zelfs daar kunnen we nog wat aan verbeteren. Wat dacht je van lekkere pasta gemaakt van rode linzen, en ook nog prei in de saus én als krokante topping? Heerlijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g strozzapreti van biologische rode linzen
- 2 tomaten
- 1 prei
- 250g rundergehakt
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 blikje biologische tomatenpuree

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el boter ²
- 1el bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- balsamicoazijn ³

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

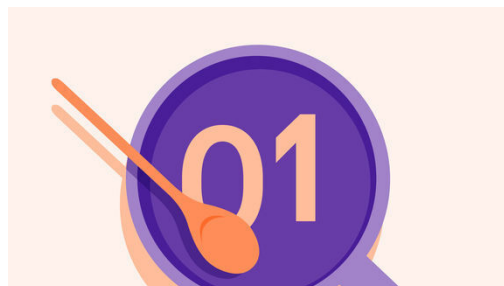
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2), Zwaveldioxide en Sulfieten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

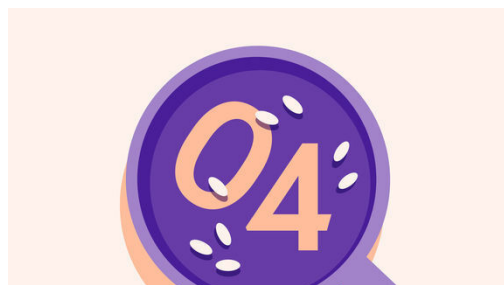
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 948kcal, vet 34.8g, koolhydraten 87.8g, eiwit 63.0g



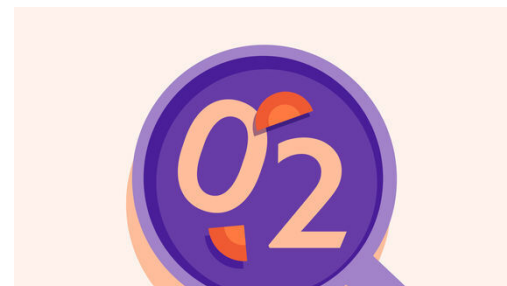
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verwijder de harde kern uit de **tomaten** en snij het **vrucht vlees** in grove stukken. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Snij de **prei** in de lengte doormidden, was de bladeren grondig en snij ze overdwars in dunne repen. Leg een **handvol groene preirepen** opzij tot **stap 4**.



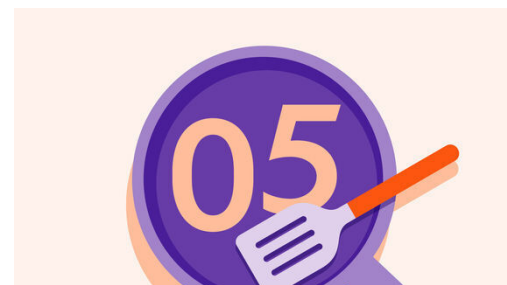
4. Prei bakken

Meng de **groene preirepen** uit **stap 1** met 1el bloem en een snuf peper en zout. Smelt 1el boter in een kleine koekenpan. Bak de **prei** al roerende in 3-5min op medium tot hoog vuur goudbruin.



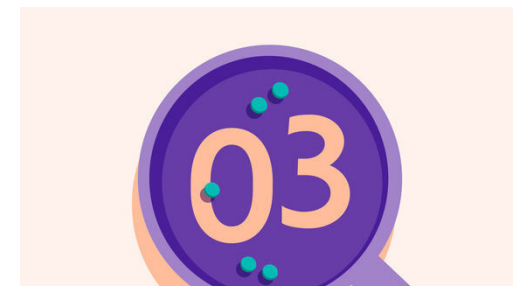
2. Gehakt bakken

Smelt 1el boter in een grote koekenpan. Voeg het **gehakt** en een flinke snuf zout toe en bak in 2-3min op hoog vuur rul. Zet het vuur lager en voeg de **prei** (afgezien van die ene handvol), de **kruidenmix**, de knoflook en een snuf peper en zout toe aan de pan. Bak nog ca. 2min, tot de **prei** zachter wordt.



5. Afmaken en serveren

Meng de **pasta** door de **bolognesesaus** en breng op smaak met 1el balsamicoazijn en een snuf peper, zout en suiker. Garneer de **pasta bolognese** met de **gebakken prei**.



3. Saus en pasta koken

Voeg de **tomaten** en **tomatenpuree** toe aan de pan met **gehakt** en bak ca. 2min mee. Roer dan 200ml water en 1el balsamicoazijn erdoor en laat de **saus** 8-10min zachtjes koken, tot ie een beetje indikt. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Laat uitlekken in een vergiet.



6. Op jouw manier

Je kunt de pasta heel makkelijk naar jouw smaak aanpassen. Zin in gedroogde kruiden? Probeer oregano, basilicum of tijm! Heb je nog groenteresten in de koelkast liggen? Snij ze klein en bak ze in **stap 3** mee! Gebruik dan evt. wat meer water, zodat alles goed gaar wordt.