

DINNERLY



Vegan pasta bolognese met bleekselderij, wortel en ui



ca. 30min



2 personen

Er is iets warm en geruststellends aan een klassieke pasta bolognese: zachte pasta en een hartige tomatensaus met knapperige groenten en opgebakken gehakt. Maar wat als je geen zin hebt in vlees maar wél in die geweldige smaken? Kijk dan niet verder dan Dinnerly! Wij verzorgen vandaag het klassieke gerecht maar dan met plantaardig gehakt. Comfort food dat nog aardig is voor de planeet ook? Yes, please!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g tagliatelle¹
- 1 ui
- 1 wortel
- 2 stengels bleekselderij⁹
- 1 blikje tomatenpuree
- 200g vegan gehakt⁶
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

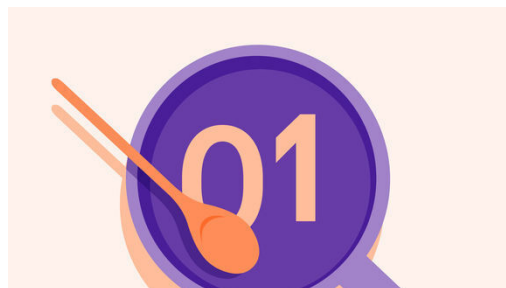
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

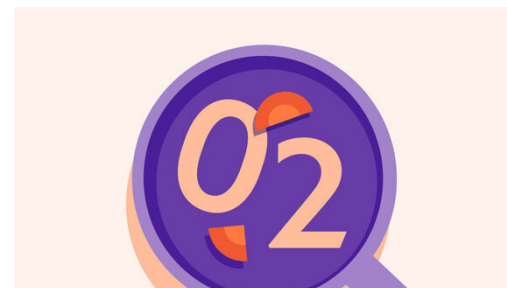
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 783kcal, vet 25.9g, koolhydraten 102.2g, eiwit 28.4g



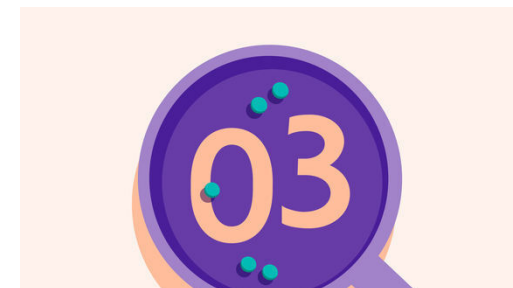
1. Groenten snijden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel de **ui** en snipper 'm grof. Schil of schrob de **wortel**, halveer 'm in de lengte en snij overdwars in plakjes van ca. 1cm dik. Snij **anderhalve stengel bleekselderij** in dunne boogjes – de **rest** kun je voor een ander recept bewaren (of eet het als een lekkere snack tijdens het koken!).



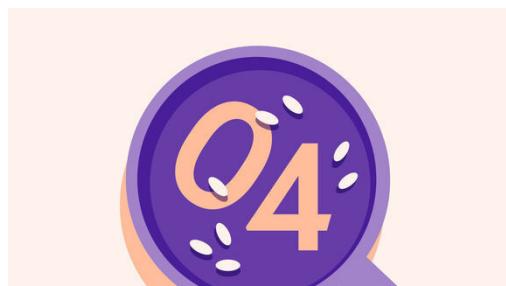
2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe en kook in 6-8min beetgaar. Schep **250ml kookwater** uit de pan. Giet de **pasta** dan af en laat uitlekken.



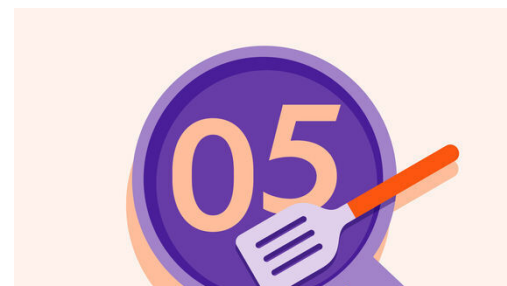
3. Groenten fruiten

Verhit een grote koekenpan met met 2el olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de **ui**, **wortel** en **bleekselderij** toe en bak in 7-10min zacht. Pel ondertussen 1 teen knoflook en snij 'm fijn.



4. Gehakt rullen

Roer de **tomatenpuree** en knoflook door de pan en bak ca. 2min mee. Voeg het **vegan gehakt** en een snuf suiker toe en roerbak 6-10min tot het bruin en gaar is.



5. Afmaken en serveren

Doe 1tl (wittewijn)azijn bij de **sous**. Roer dan de **kruidenmix** en **225ml kookwater** erdoor. Kruid met een snuf peper. Breng het geheel aan de kook, zet dan het vuur laag en laat 1-2min borrelen om de **sous** in te laten dikken. Proef en voeg naar smaak nog wat peper en zout toe. Verdeel de **pasta** en **sous** over de borden.



6. Groene blaadjes

De gedroogde kruiden geven dit gerecht al een echt authentieke smaak. Maar verse kruiden blijven welkom, zeker als je ze anders weg zou gooien. Snuffel eens in de koelkast: heb je nog een restje verse peterselie of basilicum liggen? Snij de stengels fijn en voeg ze toe met de tomatenpuree, en gebruik de blaadjes als garnituur bij het serveren. Lekker, én het ziet er leuk uit!