



Handgesneden pasta met ricotta

en champignonragout



30-40min



2 personen

Als je al langer met Marley Spoon kookt dan weet je dat de ragout van vandaag niet zomaar een ragout is. Om 'em wat spannender te maken heeft onze chef Mary-Linh ervoor gekozen om Koreaanse chilipasta toe te voegen aan de saus met champignons en wortel, en de geurige venkelzaadjes geven het nog een extra punch. Een schep citroenige ricotta er bovenop, en je bordje is helemaal af.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje verse lasagnebladen ^{1,3}
- 1 sjalotje
- 1 wortel
- 250g kastanjechampignons
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje venkelzaad
- 1 zakje Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 200g tomatenpassata
- 1 citroen
- 1 kuipje ricotta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 794kcal, vet 27.4g, koolhydraten 103.5g, eiwit 33.0g



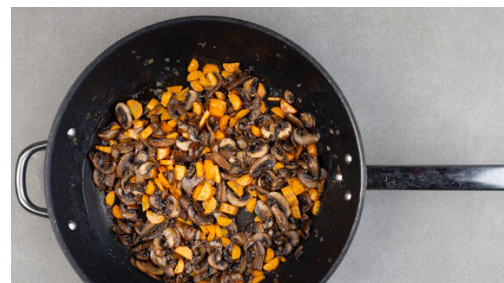
1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Halveer en pel het **sjalotje** en hak fijn. Schil of schrob de **wortel**, snijd in de lengte doormidden en snijd in stukjes. Borstel de **champignons** schoon en snijd in dunne plakjes.



4. Ragout koken

Blus de **groenten** af met 1el balsamicoazijn en roer de **chilipasta** erdoor. Bak ca. 1min en voeg dan de **tomatenpassata** toe. Breng de **ragout** aan de kook en laat 6-8min op middelhoog vuur sudderen.



2. Ragout beginnen

Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en fruit de **sjalot** in 2-3min glazig. Voeg de **wortel** en **champignons** toe en bak 5-8min mee, tot de **champignons** zacht zijn. Pel en hak de **knoflook** fijn en voeg toe aan de pan met een flinke snuf zout. Bak ca. 1min mee.



5. Ricotta afmaken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers **een helft** van de **citroen** uit. Meng **1el citroensap** of **meer naar wens** met de **helft van de ricotta**. De **rest van de ricotta** heb je niet nodig voor dit recept.



3. Pasta koken

Verhit een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur en rooster **1/2tl venkelzaadjes** 2-3min. Neem ze uit de pan en kneus de **zaadjes** met de vlakke kant van je mes. Scheur de **lasagnebladen** in kleinere stukken en voeg toe aan het kokende water. Kook in 3-4min beetgaar. Schep een kopje **pastawater** uit de pan, giet dan de **pasta** af en laat uitlekken.



6. Afmaken en serveren

Meng de **pasta** met de **ragout** en breng op smaak met zout en peper. Voeg evt. een beetje **pastawater** toe als de **ragout** te dik is. Verdeel de **pasta** met de **ragout** over diepe borden of kommen met de **ricotta** bovenop. Bestrooi met de **citroenrasp** en **venkelzaadjes** en besprenkel met wat olijfolie naar smaak.