



Veggie pasta bolognese

en gebakken sinaasappel-ricotta



20-30min



2 personen

'Oh dio mio!' Zullen de oma's in Bologna roepen als ze dit pastarecept konden zien. Ook al is het een ingewikkelde Italiaanse kwestie hoe de bolognesesaus moet worden gemaakt, feit blijft dat deze stevige tomatensaus met gehakt diverse complexe bereidingswijzen kent. Wij hebben er dankzij de linzen een snelle, veggie variant van gemaakt, die wordt geserveerd met zacht smeltende gebakken ricotta en een vleugje sinaasappel.

Wat je van ons krijgt

- blik voorgekookte linzen
- blik gehaktetomaten
- rode paprika
- blikje tomatenpuree
- gerookt paprikapoeder
- kuipje ricotta ⁷
- verse basilicum
- pappardelle ¹
- sinaasappel

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- suiker
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- grote koekenpan
- grote kookpan
- keukenrasp
- oven
- vergiet

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

Kooktip

Voor een lichtere variant van dit recept, kun je ook de helft van de ricotta gebruiken. Schep dan voorzichtig de helft eruit.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 940.0kcal, vet 26.2g, eiwit 39.5g, koolhydraten 127.7g



1. Ricotta losknippen

Breng een grote kookpan water met een flinke snuf zout aan de kook voor de **pasta**. Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Neem de deksel van het kuipje **ricotta** en knijp licht in het bakje zodat de **kaas** van de zijkanten loskomt. Keer de **ricotta** op een bakplaat met bakpapier om (**zie tip, links**).



4. Pasta koken

Voeg de **pappardelle** aan de pan toe zodra het water kookt, breng opnieuw aan de kook en kook de **pasta** op middelhoog vuur in 8-10min gaar. Vang bij het afgieten een kop pastawater op en laat de **pasta** uitlekken.



2. Ricotta bakken

Rasp de **sinaasappelschil** fijn boven de **ricotta**, bestrooi met zout en peper en schenk er 1el olijfolie over. Bak de **kaas** 20-25min in het bovenste deel van de oven tot het bovenste randje bruin begint te kleuren.



5. Linzen en sap toevoegen

Spoel de **linzen** in een vergiet onder de kraan schoon en voeg aan de sauspan toe. Pers de **sinaasappel** uit en voeg **2el sap** aan de **saus** toe en laat 5min sudderen. Breng op smaak met zout, peper en evt. meer **gerookt paprikapoeder**, **sinaasappelsap** en wat suiker.



3. Saus maken

Halveer intussen de **paprika**, verwijder de kern en snijd in 1,5cm grote stukken. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan en voeg de **paprika** toe. Bak 3-4 min iets zachter. Voeg dan de **tomatenpuree** en de **helft van het gerookte paprikapoeder** toe. Roer door zodat alles bedekt is. Voeg de **gehakte tomaten** aan de pan toe en breng aan de kook.



6. Pasta mengen

Pluk de **basilicumblaadjes** en hak de **helft van de blaadjes** grof. Roer de **gehakte basilicum** door de **saus**, voeg de **pasta** met een scheut pastawater toe en meng goed. Voeg evt. meer water toe. Doe de **pasta** in een diepe schaal, leg de **ricotta** voorzichtig met een spatel in het midden en bestrooi met de overige **basilicum**.