



## Perzische gehaktbolognese

met knoflookbieslook-yoghurtsaus



20-30min



Voor 3-4 personen

Het recept voor de pasta alla Bolognese is natuurlijk 100% Italiaans, maar onze chefs houden van een portie fusie! Dat merk je wel met deze variant, goed gevuld met aubergine en geserveerd met een schepje yoghurtsaus. De saus is verrijkt met knoflookbieslook: een fantastische kruid met een fijne win-win. Qua smaak en aroma lijkt ze op knoflook, maar de geur erna is gelukkig een stuk minder sterk.

## Wat je van ons krijgt

- strozzapreti <sup>1</sup>
- yoghurt <sup>7</sup>
- mini-komkommer
- gehakte tomaten
- gemalen komijn
- rode ui
- verse knoflookbieslook
- aubergine
- rundergehakt

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- grote koekenpan
- grote kookpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet
- zeef

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

## Allergenen

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

## Voedingswaarde per portie

calorieën 825.0kcal, vet 26.1g, eiwit 45.8g, koolhydraten 100.1g



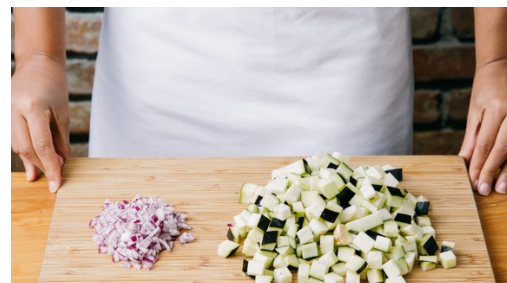
1. Pasta koken

Breng water in een grote kookpan aan de kook. Doe **3/4 van de strozzapreti** en een snuf zout erbij zodra het water kookt. Kook de **pasta** in 7-8min beetgaar. Vang tijdens het afgieten **200ml kookwater** op, doe de **pasta** terug in de pan met een scheutje olijfolie. Gebruik bij grote trek **alle pasta**.



4. Yoghurtsaus maken

Rasp ondertussen de **mini-komkommer** grof en druk overtollig vocht uit de **rasp**. Hak de **knoflookbieslook** fijn of gebruik een schaar. Meng de **komkommerrasp** en **3/4 van de knoflookbieslook** met de **yoghurt** en breng de **saus** op smaak met zout en peper. Zet in de koelkast tot aan het serveren.



2. Aubergine snijden

Verwijder intussen het kontje van de **aubergines** en snijd de **groente** horizontaal in 1cm dikke plakken en vervolgens in 1cm grote blokjes. Halveer, pel en hak de **uien** fijn.



5. Bolognese maken

Verhit de koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en bak het **gehakt** 2min zonder te bewegen. Voeg **1/2 gemalen komijn** toe en bak het **gehakt** al hakkend 2-3min. Voeg de **ui** toe en bak 2min. Doe de **tomaten in blik** en de **aubergine** erbij, breng aan de kook en laat op middellaag vuur 5-10min sudderen tot de **aubergine** gaar is. Breng op smaak met zout en peper.



3. Aubergine bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur, voeg de **aubergine** met een snuf zout toe en bak in 6-8min goudbruin. Neem de **aubergine** uit de pan en zet opzij.



6. Pasta mengen

Voeg de **gekookte pasta** aan de sauspan toe, roer door en voeg **150-200ml pastawater** toe om het sauziger te maken. Breng op smaak met zout, peper en evt. meer **komijn**. Serveer de **pasta** met **yoghurtsaus** en bestrooi met de **rest van de knoflookbieslook**.