

MARLEY SPOON



Rappe orecchiette met gehakt

in een snijbiet-roomsaus met dille



ca. 20min



2 personen

Als je een keertje weinig tijd hebt om in de keuken door te brengen, dan is dit rappe pastagerecht als een geschenk uit de hemel. Voor dit recept combineren wij oortjespasta met perfect gebakken gehakt in een romige saus met dille en een held uit het groene rijk: de snijbiet. We gebruiken hier de babyblaadjes van de soms wat bittere groente, die vraagt namelijk bijna geen voorbereiding en is lekker zacht van smaak!

Wat je van ons krijgt

- gedroogde tomaten ¹²
- zure room ⁷
- rundergehakt
- orecchiette ¹
- champignonplakjes
- runderbouillonblokje
- verse dille
- ui
- Abraham's mosterd ¹⁰
- babysnijbiet

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- grote kookpan
- vergiet
- waterkoker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

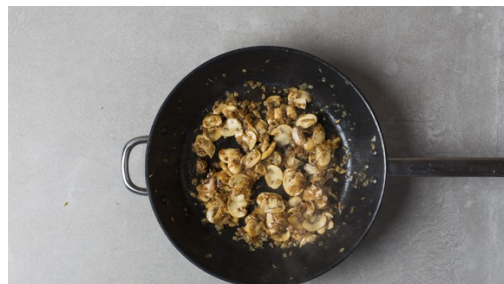
Voedingswaarde per portie

calorieën 895.0kcal, vet 33.4g, eiwit 45.1g, koolhydraten 98.9g



1. Gehakt bakken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg het **rundergehakt** met een snuf zout en peper toe. Bak het **gehakt** al hakkend met een spatel in 4-5min bruin en neem uit de pan. Veeg de pan nog niet schoon.



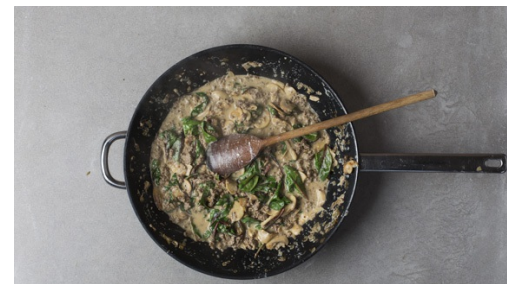
4. Ui en champignons bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **ui** in 2-3min zacht en glazig. Voeg dan 1el olijfolie toe, zet het vuur middelhoog en voeg de **champignonplakjes** toe. Bak 4-5min totdat de **champignons** mooi bruin zijn. Giet er 2el azijn (bij voorkeur balsamico) bij en bak totdat de azijn is opgenomen.



2. Ingrediënten voorbereiden

Halveer, pel en hak intussen de **ui** fijn. Hak de **dille** zonder hardere steeltjes fijn, houd **1el gehakte dille** apart.



5. Saus maken

Voeg dan het **gehakt** met de **mosterd** toe. Verkruiemel het **bouillonblokje** erboven en giet de **helft van het opgevangen kookwater** erbij. Kook totdat de helft is verdampt. Roer de **zure room** erdoor en doe er handje voor handje de **babysnijbiet** en de **rest van de dille** bij. Kook totdat de **snijbiet** is geslonken. Voeg evt. meer water toe voor een dunnere **sous**.



3. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water met een flinke snuf zout in een grote kookpan en breng opnieuw aan de kook. Voeg **2/3 van de orecchiette** toe (gebruik bij grote trek alle pasta). Kook in 8-10min beetgaar. Vang bij het afgieten van de **pasta** een flinke kop **kookwater** op en laat de **pasta** uitlekken.



6. Pasta mengen

Hak de **zongedroogde tomaten** fijn en roer ze door de **sous**. Doe dan de **pasta** erbij en roer door om te mengen. Serveer de **pasta** bestrooid met de **apartgehouden dille**.