



Bolognese van lamsgehakt

met spaghetti en versgeraspte kaas



20-30min



2 personen

Over de hele wereld eten we gehakt. In Nederland maken we er gehaktballen van en in de Turkse keuken beleggen ze er pides mee. De Italianen gebruiken bij voorkeur varkensgehakt, zeker in de pasta alla bolognese. Onze versie mag je absoluut niet overslaan. Juist dankzij onze keuze voor lamsgehakt krijgt deze saus een nog sterkere smaak en de geraspte Italiaanse kaas zet de puntjes op de i!

Wat je van ons krijgt

- 1
- 7
- 9
- 9

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- grote koekenpan
- grote kookpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 965kcal, vet 37.4g, koolhydraten 94.9g, eiwit 51.9g



1. Gehakt aanbraden

Breng een grote kookpan met ruim gezouten water aan de kook. Verhit 1-2tl olie in een grote koekenpan of hapjespan op middelhoog vuur en bak het **lamsgehakt** al hakkend met een spatel in 3-5min bruin. Breng op smaak met zout, neem uit de pan en zet opzij voor later.



2. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak intussen de **ui** en **knoflook** fijn. Boen de **wortel** schoon en rasp ze grof. Snijd de **bleekselderij** 1cm grote stukjes.



3. Groenten bakken

Verhit de koekenpan of hapjespan opnieuw, op middelhoog vuur en voeg de **ui**, **knoflook**, **wortel** en **bleekselderij** evt. met een scheutje olie toe en bak in 3-5min al regelmatig roerend zacht.



4. Saus maken

Voeg het **gehakt** met de **gehakte tomaten**, **tijmtakjes**, 400ml water, een verkruid melk **bouillonblokje** en 2tl suiker aan de groentepan toe en breng aan de kook. Kook 10-15min, totdat de **sous** begint in te dikken en roer af en toe door. Breng op smaak met peper en zout. Vis de **tijmtakjes** eruit en gooi ze weg.



5. Spaghetti koken

Voeg **2/3e van de spaghetti** toe zodra het water kookt en kook in 11-12min beetgaar. Giet af en doe terug in de pan met een scheutje olie. Rasp intussen de **kaas** fijn. Gebruik **alle pasta** bij grote trek.



6. Pasta toevoegen

Voeg de gekookte **pasta** aan de sauspan toe en roer om te mengen. Breng evt. nogmaals op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op en bestrooi met de geraspte **kaas**.