

MARLEY SPOON



Rijke pasta alla bolognese

met een knapperige salade



20-30min



Voor 3-4 personen

Je zult vast wel eens een bordje pasta met gehakt, groenten en rode saus hebben gemaakt. Maar heb je hier ook wel eens spekjes aan toegevoegd? De rokerige ondertoon van het spek geeft de tomatensaus namelijk een echte flavour-boost! Bij deze bolognese serveer je een salade van knapperige baby romanasla. Perfecte smaken en structuren voor een heerlijk bord Italiaans comfort food!

Wat je van ons krijgt

- knoflook
- Adios Salt! spice mix
- baby romanasla
- tagliatelle ¹
- gehakte tomaten
- rundergehakt
- rode ui
- runderbouillonblokje
- wortel
- spekjes

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- 2 grote kookpannen
- keukenrasp
- vergiet
- waterkoker

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

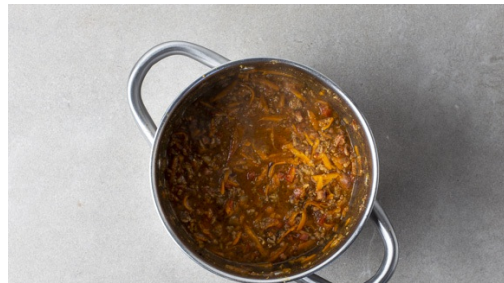
Voedingswaarde per portie

calorieën 770kcal, vet 35.1g, koolhydraten 76.6g, eiwit 35.4g



1. Ui en spekjes bakken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta**. Pel en hak de **uien** fijn. Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur en bak de **spekjes** 1-2min. Voeg dan de **uien** toe en bak nog ca. 5min tot de **spekjes** knapperig zijn en de **ui** glazig is. Pel en hak intussen de **knoflook** fijn.



4. Saus maken

Voeg de **wortelrasp**, **tomatenblokjes**, **knoflook** en 1tl suiker aan de gehaktpan toe en verkruimel het **bouillonblokje** erboven. Vul het blik voor de helft met water en giet het **tomatenwater** in de pan. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat ca. 10min zachtjes sudderen. Breng de **bolognesesaus** op smaak met peper en zout.



2. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water met 1tl zout in een grote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de tagliatelle** toe en kook de **pasta** in 7-9min beetgaar. Giet de **pasta** af. Gebruik **meer pasta** bij grotere trek of bewaar de **rest van de pasta** voor een ander recept.



5. Salade maken

Verwijder intussen de stonk van de **kropjes babyromanasla** en snijd de **sla** in hapklare stukken. Maak een **dressing** van 2el olijfolie, 1-2el azijn (liefst witte wijn), een snufje zout, suiker en peper. Meng vervolgens de **sla** en de **dressing** in een kom en hussel om tot alle blaadjes mooi glanzen.



3. Gehakt bakken

Zet het vuur onder de spekjespan hoog en voeg het **gehakt** met de **Adios Salt! spice mix** toe. Bak 3-4min al hakkend met een spatel het **gehakt** rul. Schil of schrob intussen de **wortel** en rasp hem grof.



6. Serveren

Verdeel de **pasta** over de borden en schep de **saus** erover. Serveer met de **salade**.