

Bolognese bianca

met rundergehakt en champignons



30-40min



Voor 3-4 personen

De bekende spaghetti bolognese kennen we allemaal, maar wist je dat er ook een witte variant bestaat van deze bekende vleessaus uit Bologna? De basis van de saus is ook gehakt, maar verder lijkt deze witte bolognese niet echt op haar grote bekende broer. Ze is wel net zo lekker, dankzij paddenstoelen, prei en pittige Italiaanse kaas. Erbij serveer je penne en knisperende bieslook. Buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 7
- 1

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- bloem 1
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan
- grote kookpan
- maatbeker

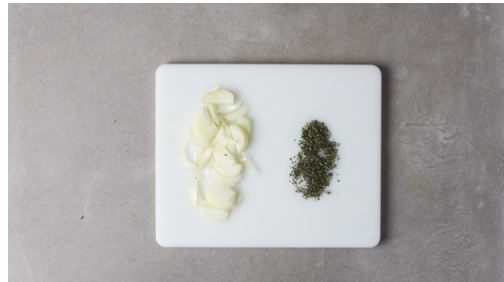
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 836kcal, vet 23.9g, koolhydraten 99.4g, eiwit 52.3g



1. Smaakmakers voorbereiden

Breng ruim gezouten water in een grote kookpan aan de kook voor de **pasta**. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pluk de **tijmblaadjes** en hak ze fijn, doe de steeltjes weg.



4. Pasta koken

Voeg de **penne** toe zodra het water kookt, breng het water opnieuw aan de kook en kook de **pasta** in 7-8min beetgaar. Giet de **pasta** af.



2. Champignons snijden

Borstel de **champignons** schoon en snijd ze in vieren, snijd grotere exemplaren in kleinere stukken. Neem de **preiringen** uit de verpakking.



5. Saus maken

Voeg de **champignons** en **preiringen** aan de gehaktpan toe en bak 2-3min mee. Bestuif alles met 2el bloem, roer door en voeg 400ml water toe. Verkruiemel dan het **bouillonblokje** boven de pan en voeg de **tijm** toe. Breng de **saus** op smaak met 1el azijn en peper naar wens. Laat de **saus** 6-8min zachtjes sudderen tot deze dik is. Voeg evt. 100ml extra water toe.



3. Vlees bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **ui** in 2-3min glazig. Voeg het **gehakt** toe en bak in 5-6min rul.



6. Pasta afmaken

Rasp de **kaas** fijn. Snijd de **bieslook** in dunne ringetjes of gebruik hiervoor een schaar. Roer de **gekookte pasta** door de **bolognesesaus**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta bolognese** bestrooid met de **kaas** en **bieslook**.