

Pasta a la bolognese



Gerecht voor 2 personen

Pasta a la bolognese met zelfgemaakte tomaten-knoflooksaus uit de oven

Dit is echt een super lekker gerecht, als de dit eenmaal zelf hebt gemaakt wil je nooit geen pastasaus meer uit een potje.

Voor de saus:

Bekleed een braadslee met bakpapier en voeg alle tomaten, de ui, knoflook en rozemarijn toe. Meng ze gelijkmatig door de olie en bestrooi ze met flink wat zout en peper. Rooster de groenten ongeveer 25 minuten. Haal ze uit de oven, roer ze snel om en rooster ze nog 20 minuten. De tomaten moeten zijn opengebarsten zodat het sap eruit is gelopen. Doe de tomaten en het vocht (verwijder de takjes) samen met de ui en het zachte vruchtvlees van de knoflook (uit de velletjes geknepen) in een grote pan. Gebruik een staafmixer om alles tot een gladde saus te malen.

Verwarm de saus op laag vuur. Voeg de rode wijn en balsamicoazijn toe en laat hem 20 minuten zachtjes koken.

Bak het gehakt rul en voeg peper en zout toe.

Voeg het gehakt toe aan de saus, en laat nog 3 minuten pruttelen.

Serveer met de pasta en voeg nog wat parmezaanse kaas toe.

Smakelijk!