



Hoofdgerechten

Worteltagliatelle met kikkererwtenbolognese

Voor 4 personen.

Ingrediënten

10 wortelen (grote)
400 gram kikkererwten
2 eetlepels olijfolie
2 theelepels oregano (gedroogde)
snuifje lookpoeder
3 eetlepels paneermeel
2 eetlepels parmezaanse kaas (gemalen)
3 lookteentjes (geplet)
400 gram tomaten (gezeefd)
1 eetlepel suiker
1 eetlepel basilicum (fijngesneden)
zout

Bereidingswijze

Giet de kikkererwten af en meng er 1 eetlepel olijfolie, een theelepel oregano, een snuifje zout, een snuifje lookpoeder, het paneermeel en 1 eetlepel parmezaan onder. Verdeel dit in één laag over een bakplaat en plaats die 20 minuten in een voorverwarmde oven van 190°.

Snij intussen 1 wortel in kleine blokjes. Stoof die 3 minuten aan in 1 eetlepel olijfolie, samen met de look. Voeg de gezeefde tomaten, 1 theelepel oregano en de resterende parmezaan toe. Laat dit een kwartier pruttelen. Eventueel op smaak brengen met zout en suiker.

Schil de rest van de wortelen en snij ze met een dunschiller in lange slierten. Leg ze 2 tot 3 minuten in kokend water en giet ze af. Meng $\frac{3}{4}$ van het kikkererwtenmengsel onder de tomatensaus. Schep die op de wortelsliertjes en werk af met de resterende kikkererwten en de basilicum.

