



Hoofdgerechten

Zomerse bolognaise

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram kerstomaatjes (gekleurde, gehalveerd)
40 gram parmezaanse kaas (geraspt)
1 eetlepel citroenschil (geraspt)
2 eetlepels tijmblaadjes (verse)
handvol basilicumblaadjes
1 rode chilipeper (in ringen)
500 gram gehakt (gemengd)
2 eetlepels tomatenpuree
2 eetlepels rode wijnazijn
2 sjalotten (gesnipperd)
2 theelepels fijne suiker
100 gram olijven (groene)
120 milliliters witte wijn
2 eetlepels citroensap
400 gram spaghetti
2 lookteentjes
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Bak de sjalot met de geperste look en chilipeper glazig in olijfolie. Voeg het gehakt en de tijm toe en bak rul.

Schep er de tomatenpuree, olijven en de suiker onder en kruid met peper en zout. Blus met de witte wijn en een scheutje van het pastavocht en laat de alcohol verdampen.

Giet de pasta af en hussel er een scheutje olijfolie, de citroenzeste, het citroensap en de azijn onder. Verdeel de pasta over de borden. Schep er de bolognaise op, verdeel er de tomaten over en werk af met wat parmezaan en basilicumblaadjes.

