



Summer bolognese



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

olijfolie
500 gram kippengehakt
1 ui (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
2 takjes tijm (vers, fijngesneden)
2 takjes rozemarijn (vers, fijngesneden)
peper en zout
500 gram spaghetti (linguine of dunne spaghetti)
400 kerstomaten (in drie kleuren)
100 gram pijnboompitten
3 takjes oregano (vers, fijngesneden)
parmezaanschilfers

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een flinke scheut olijfolie in een pan. Fruit hierin het kippengehakt met de fijngesneden ui en knoflook. Voeg de fijngesneden tijm en rozemarijn toe en breng op smaak met peper en zout. Laat mooi goudbruin bakken.
- 2.** Kook intussen de linguine gaar in zout water.
- 3.** Halveer de kerstomaten en voeg ze toe aan het gehakt.
- 4.** Rooster de pijnboompitten in een pan zonder vetstof.
- 5.** Giet de linguine af en meng met het gehakt en de tomaten.
- 6.** Werk af met de fijngesneden oregano, pijnboompitten en parmezaan.