

Ragu van gehakt, tomaten en champignons



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Pasta

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ui
wortel
selderij
knoflook
olijfolie
tomaten
champignons
Italiaanse kruiden
gehakt of vegetarisch gehakt
laurier
zout en peper
tomato frito

Bereiding

Tomaten pellen en zaadlijsten verwijderen (water aan de kook brengen, kroontjes van de tomaten verwijderen en aan de andere zijde met een klein mesje inkruisen. Enkele seconden in het kokende water dompelen en afkoelen in koud water)

Ui, wortel en selderij heel fijn snijden.

Aanfruiten in olijfolie.

Gehakt rul bakken.

Champignons in plakjes snijden en op hoog vuur bakken in hete olie.

Doe alle voorbereide ingrediënten in een braadpan en laat op een niet te hoog vuur sudderen.

Voeg laurier, geperste knoflook en tomato frito toe en laat nog eens 15 minuten sudderen, regelmatig roeren en op smaak brengen.

Opdienen met gekookte pasta, rijst of orzo en geraspte kaas en verse basilicum

Foto's



Ragu van
gehakt,
tomaten en
champignons