

LINZEN BOLOGNESE

Vorbereidingstijd: 15 minuten | Totale tijd: 1 uur | Porties: 10

Ingrediënten:

- 750 g linguini pasta, ongekookt
- 2 el extra vergine olijfolie
- 320 g gele ui, gesnipperd
- 20 g knoflook, fijngehakt
- 500 g fijngehakte walnoten
- 500 g champignons, geroosterd, fijngehakt
- 500 g gespleten rode linzen
- 2 el komijnpoeder
- 1 el koriander, gemalen
- 2 tl nootmuskaat, gemalen
- 1 el paprikapoeder
- 2 el gedroogde oregano
- 125 ml tomatenpuree
- 250 ml pinot noir (rode wijn)
- 1,5 l passata

Bereiding:

1. Voeg de pasta toe in een grote pan met gezouten kokend water en kook volgens de instructies op de verpakking van de pasta. Giet af en zet opzij.
2. Voeg olie toe aan een grote koekenpan en verwarm op middelhoog tot hoog vuur. Voeg de uien en knoflook toe en fruit 5-6 minuten tot de uien glazig zijn.
3. Voeg vervolgens de walnoten, champignons en linzen toe. Voeg daarna de komijn, koriander, nootmuskaat, paprika en oregano toe en kook 2 minuten tot alles op smaak is.
4. Voeg de tomatenpuree toe en kook 5 minuten. Blijf ondertussen goed roeren.
5. Blus de pan met wijn af en kook 2-3 minuten om de saus te laten indikken.
6. Voeg de passata toe. Breng aan de kook en laat het dan sudderen. Kook 25-30 minuten zodat alle smaken zich kunnen ontwikkelen.
7. Serveer de saus over de pasta.