

# Fusilli met kaassaus en sojasaus-bolognese

totale tijd **45 min.** 45 min. voorbereidingstijd

## INGREDIËNTEN

4 porties

### Voor de sojasaus-bolognese:

<b>200 g</b>	gemengd gehakt
<b>1 el</b>	olijfolie
<b>200 ml</b>	kippenbouillon
<b>4 el</b>	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
<b>2 el</b>	suiker
<b>3 tl</b>	aardappelmeel
	Versgemalen zwarte peper

### Voor de kaassaus en de noedels:

<b>240 g</b>	fusilli
<b>2,5</b>	stelen basilicum
<b>400 g</b>	groene asperges (ca. 8 stengels)
<b>80 g</b>	kerstomaatjes (ca. 8 stuks)
<b>2</b>	sjalotten
<b>2 el</b>	olijfolie
<b>80 ml</b>	witte wijn
<b>80 g</b>	gorgonzola
<b>160 ml</b>	kippenbouillon
<b>160 g</b>	slagroom
	Versgemalen zwarte peper

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Voor de sojasaus-bolognese fruit u het gehakt in verwarmde olijfolie. Doe de kippenbouillon, sojasaus en suiker erbij en laat het geheel kort sudderen. Roer het aardappelmeel en 4 tl koud water door elkaar, doe dit in de saus en breng het kort aan de kook. Breng de saus met peper op smaak en houd hem warm.

### Stap 2

Bereid de fusilli volgens de aanwijzingen op de verpakking. Was de basilicum, dep hem droog, haal de bladeren eraf en hak ze fijn.

### Stap 3

Voor de kaassaus wast u de asperges, snijdt u een derde van het onderste deel eraf en snijdt u de asperge schuin in stukken van 3-4 cm lang. Was de tomaten en halveer ze. Pak de sjalotten en snijd ze in blokjes.

### Stap 4

Braad de asperges en tomaten kort in 1 el verwarmde olie, haal ze eruit en houd ze warm. Verwarm de rest van de olie in de warm, doe de sjalotten erbij en fruit ze. Giet de witte wijn erbij en breng aan de kook. Snijd de gorgonzola in stukken, doe het met kippenbouillon en slagroom in de kaassaus, laat de gorgonzola smelten en breng de saus op smaak met peper.

### Stap 5

Doe de fusilli, tomaten en asperges in de kaasaus, meng het geheel en garneer het op de borden. Verdeel de sojasaus-bolognese erover, garneer met peper en basilicum en serveer.