KIKKOMAN

Snelle bolognese met umami kick

totale tijd **40 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **30 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
3.485 kJ / 832 kcal

Vetten: **39 g** Eiwitten: **47 g**
Koolhydraten: **72 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

300 g	spaghetti
15 g	olie
125 g	bacon of pancetta, in blokjes
500 g	mager rundergehakt
200 g	wortelen (3 middelgrote)
125 g	bleekselderij (2 stengels)
125 g	ui (1 kleine)
3	geperste teentjes knoflook
100 g	halfvolle room
400 g	tomatenblokjes in blik
30 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Garnering:

Verse basilicumblaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

Verhit de olie op middelhoog vuur. Voeg het rundergehakt toe en bak dit in twee minuten bruin. Voeg de bacon toe en roer het gehakt los. Bak nog een paar minuten door totdat het vlees gaar is. Giet desgewenst met behulp van een zeef of vergiet het overtollige vet af.

Stap 2

Schil onderwijl de ui en knoflook en snijd ze fijn. Voeg toe aan het vlees. Snijd wortels en selderij in kleine blokjes en voeg toe. Laat vijf minuten meebakken op een middelhoog vuur onder af en toe roeren.

Stap 3

Voeg nu de tomaten, Kikkoman sojasaus en de halfvolle room toe. Laat vijf minuten koken totdat het mengsel wat is ingekookt. Voeg naar smaak zout en peper toe.

Stap 4

Breng in een grote pan water met ruim zout aan de kook. Kook de spaghetti volgens de kookinstructies op de verpakking al dente. Giet de spaghetti af, maar bewaar 100 ml kookwater. Meng de spaghetti met het bewaarde kookwater en de saus in een grote pan. Roer nog ongeveer een minuut door op middelhoog vuur. Verdeel de spaghetti over vier borden en garneer elk bord met basilicumblaadjes. Dien meteen op.