

Tagliatelle met ragù bianco en sojasaus

totale tijd **90 min.** 90 min. voorbereidingstijd

INGREDIËNTE

N

4 porties

Voor de tagliatelle:

300 g meel
3 eieren
1 snufje fijn zout

Voor de saus:

100 g worst
100 g rundergehakt
1 wortel
1 stengel bleekselderij
1 ui
0,5 glas witte wijn
Voldoende warm water
of bouillon
Peper
Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus
Extra vergine olijfolie van
eerste persing
2 laurierblaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

Voor de tagliatelle: Doe het meel op de meelplank, vorm in het midden een kuiltje en doe de eieren en een snufje zout erbij. Meng eerst met een vork en vervolgens met de handen. Kneed ongeveer 10 minuten tot er een glad deeg ontstaat. Maak een kogel van het deeg en omwikkel met vershoudfolie. Laat 30 minuten rusten.

Stap 2

Rol met een deegroller of een noedelmachine het deeg uit tot een gemiddelde dikte en maak de noedels. Laat het deeg enkele minuten rusten op een oppervlak waarop meel is gestrooid.

Stap 3

Voor de saus: Hak de selderij, wortel en ui voor de saus. Verwarm in een pan wat olijfolie en doe de groente erbij. Laat enkele minuten koken op laag vuur. Voeg de gesneden worst en het gehakt toe en braad aan. Voeg vervolgens de witte wijn toe.

Stap 4

Meng goed door elkaar en voeg dan de peper toe. Laat verder koken en doe wat water of bouillon erbij. Laat ca. 30 minuten koken met het deksel erop. Voeg indien nodig water toe. Als de saus bijna gaar is, voeg dan de sojasaus toe.

Stap 5

Kook de tagliatelle in een grote pan met zout water. De kooktijd hangt af van de dikte van de

noedels. Giet af en serveer met de ragù bianco.