

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, gewassen
- 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
- peper en zout
- 300 ml water

Bereiding:

1. Verhit de olie in een grote pan en fruit de uien en knoflook 3-4 minuten tot de uien glazig zijn. Voeg de tomatenpuree toe en verhit al roerend 1 minuut en blus af met de wijn. Kook zacht 2-3 minuten.
2. Voeg vervolgens de walnoten, champignons, linzen en 300 ml water toe. Voeg daarna de komijn, koriander, nootmuskaat, paprika en oregano toe en kook 2 minuten tot de linzen het water bijna hebben opgenomen.
3. Voeg de passata toe en laat 15 minuten zacht sudderen en blijf goed roeren.
4. Breng op smaak met peper en zout en bv een lepel sambal, scheutje ketjap naar smaak en inzicht.
5. Kook ondertussen de linguini beetgaar in licht gezouten water. Serveer de saus over de pasta.