



Rigatoni met uien-ragù en peterselie-broodkruim

2 PERSONEN

 60 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  500 g uien
-  50 g boter
-  ½ tl zout
-  1 el worcestershiresaus
-  5 takjes tijm
-  ½ el tomatenpuree
-  ½ el shiro misopasta (optioneel)
-  4 el witte wijn
-  60 g casinobrood, korsten verwijderd
-  ½ bos (20 gram) peterselie
-  ½ el milde olijfolie
-  150 g rigatone
-  Parmezaanse kaas, geraspt

MATERIAAL: gietijzeren pan, staafmixer

ZO MAAK JE HET

1. Pel de uien, halveer ze en snijd ze in halve ringen.
2. Niet te dik, niet te dun.
3. Verwarm een ruime gietijzeren pan.
4. Voeg de boter toe en laat smelten.
5. Voeg de ui-ringen toe en bak al omscheppend glazig.
6. Voeg het zout toe en laat nu onder af en toe roeren karamelliseren.
7. Echt af en toe roeren hoor, anders bakken de uien niet lekker aan.
8. Neem hier rustig de tijd voor, minstens 30 minuten.
9. Voeg als de uien al lekker gebruind zijn de worcestershiresaus toe.
10. Laat weer verder smoren slash bakken tot de uien nog donkerder zijn.
11. Ris de blaadjes tijm van de takjes en voeg toe.
12. Als de uien echt goed donker van kleur zijn (na zeker 45 minuten), voeg dan de misopasta toe als je die gebruikt en blus af met de wijn.
13. Laat de alcohol verdampen en zet het vuur laag.
14. Maak alvast het broodkruim
15. Vermaal het brood tot kruim in het molentje van de staafmixer.
16. Hak de peterselie heel fijn met een scherp mes, voeg toe aan het broodkruim en draai met de olijfolie alles nog even door tot het kruim groen is.
17. Bak het in een droge koekenpan droog en krokant.
18. Kook in een andere pan de pasta in goed gezouten water al dente.
19. Schep met een schuimspaan de pasta met aanhangend kookvocht uit de pan en voeg toe aan de uien-ragù.
20. Roer alles door elkaar.
21. Voeg eventueel nog een scheutje kookvocht toe zodat een mooie saus ontstaat.
22. Bestrooi met peterseliekruim en geef er Parmezaanse kaas bij.



BRON: culy.nl