














Spaghetti bolognese met bloemkool

2 PERSONEN

 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  ½ kleine bloemkool
-  olijfolie, om in te bakken
-  1 el misopasta
-  35 g tomatenpuree (½ blikje)
-  ¼ el gerookte-paprikapoeder
-  ½ el gedroogde oregano
-  ½ tl venkelzaad
-  150 g spaghetti
-  8 g basilicum, grof gesneden
-  extra vierge olijfolie, voor erover

ZO MAAK JE HET

1. Verdeel de bloemkool in roosjes, schil de steel en snijd grof.
2. Doe de bloemkool in de kom van de keukenmachine en maal met de pulseknop tot een grof mengsel: *bloemkoolgehakt*.
3. Verhit de olie in een ruime pan met dikke bodem en bak hierin de miso, tomatenpuree en kruiden ± 2 minuten tot de aroma's vrijkomen.
4. Voeg de bloemkool toe en bak op middelhoog vuur in 15-20 minuten goudbruin en gaar.
5. Kook intussen de spaghetti al dente volgens de aanwijzingen op de verpakking.
6. Giet af en houd een half kopje van het kookvocht apart.
7. Meng de spaghetti met het bewaarde kookvocht door het bloemkoolgehakt.
8. Verdeel over de borden en verdeel de basilicum erover.
9. Besprenkel met olijfolie.



BRON: deliciousmagazine.nl