Tagliatelle met verse tomatensaus

Voor dit recept maakte ik niet alleen verse tomatensaus, maar ook verse tagliatelle. Mijn moeder heeft een keukenmachine waar een pastamachine op aangesloten kan worden. Dus toen zij met vakantie waren leende ik regelmatig hun keuken even. Wat overigens een zegen is, want als je mijn keuken bekijkt en die van mijn ouders dan zou je spontaan weer thuis gaan wonen. Helaas denk ik dat ze gek zouden worden als we met zijn vieren bij hen in zouden trekken. Daarnaast vind ik het heerlijk om een fijne eigen plek te hebben. Daarom leen ik hun keuken gewoon op de momenten dat zij met vakantie zijn. Een bijkomend voordeel is dat zij ook een vaatwasser hebben en wij nog niet. Ideaal zo'n Truus die je afwas doet, helemaal omdat ik best veel afwas had gemaakt.

Ik heb alleen het recept van de saus uitgewerkt deze keer. De tagliatelle had ik niet goed op beeld gezet en ik mocht nog wat oefenen, dus die volgt nog een keer.

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 ui
- 1 teenknoflook
- 1 kilo tomaten
- 500 gram half-om-halfgehakt
- 1 blik gepelde tomaten (400 gram)
- 1 blik tomatenpuree (70 gram)
- 1 courgette
- 1 paprika
- 1 prei
- 350 gram tagliatelle
- 125 gram Bufala mozzarella
- 2 takken rozemarijn
- 2 takken tijm
- 4 takken oregano
- Peper
- Zout

Pel de ui en snipper deze fijn. Pel de knoflook en snijd deze in dunne plakjes.

Was de tomaten en rasp 3 van de tomaten grof. Snijd de andere tomaten in blokjes.

Verhit een hapjespan en bak hierin het gehakt rul. Er komt voldoende vet uit het gehakt dus olie heb je niet nodig.

In de tussentijd kun je de paprika en courgette wassen. Snijd zowel de paprika als courgette in blokjes. Verwijder het buitenste blad en de bovenste 2 cm van de prei dit is droog. Was de prei, maar snijd deze eerst in de lengterichting doormidden. Nu kun je de bladen gemakkelijk uit elkaar halen, terwijl ze onder nog vast zitten. Op deze manier kun je het zand er tussenuit spoelen. Snijd de prei vervolgens in dunne halveringen.

Als het gehakt rul is voeg je de ui en knoflook toe. Bak deze kort mee. Voeg vervolgens de tomatenpuree toe en bak deze gedurende 2 minuten mee.

Na twee minuten voeg je de overige groenten (paprika, prei en courgette) toe. Bak deze gedurende 5 minuten mee voordat je de gepelde tomaten met het sap toevoegt. Maak de tomaten kleiner met behulp van je pollepel of haal ze eruit en snijd ze in stukken. Hou een beetje prei apart voor de garnering.

Was de tijm, rozemarijn en oregano. Haal van de tijm en oregano de blaadjes van de takken en voeg deze toe aan de spaghettisaus. De rozemarijn laat je aan de takken zitten en laat deze mee trekken in de saus. Voeg tot slot nog de geraspte tomaten en tomatenblokjes toe en breng dit aan de kook.

Laat de saus wat indikken door het koken. Breng deze in de tussentijd op smaak met peper en zout. Als de saus te veel indikt kun je eventueel een scheutje water toevoegen.

Kook in de tussentijd de tagliatelle volgens de verpakking gaar.

Haal de rozemarijn uit de spaghettisaus.

Je kunt het op twee manieren opdienen. Ten eerste je voegt de tagliatelle en mozzarella toe aan de pastasaus, zodat alle smaken goed in de tagliatelle trekken.
Ten tweede leg de tagliatelle in een spaghettibord (of soepbord) en schep daarover de saus. Garneer deze met de achtergehouden prei en de Bufala mozzarella.

Babyproof

Haal een soeplepel van de saus met groente en gehakt uit de pan voordat je de saus op smaak brengt met peper en zout.

Kook de tagliatelle gaar in water zonder zout.

Pureer de groentes in de saus met een staafmixer fijn, dit werkt overigens ook goed bij kinderen die geen groentes eten. Als je baby nog geen stukjes kan eten pureer dan ook de spaghetti mee. Je baby krijgt nu een heerlijke gezonde en verse maaltijd.

Vanaf de 10 à 11 maanden aten onze kinderen dit soort maaltijden met ons mee. Daarvoor kregen ze bij ons geen ui en knoflook, vanaf toen begonnen we met kleine hoeveelheden.

Ook liet ik de mozzarella achterwegen, omdat in kaas vaak veel zout zit.