# Spirelli bolognaise met linzen

*en attente du traduction française*



## Ingrédients

- 2.5kg Ardo Spirelli
- 700g Ardo Tricolore linzenmix
- 500g Ardo Brunoise mix
- 150g Ardo Sjalotten
- 20g Ardo Peterselie
- 20g Ardo Lookblokjes
- 15g Ardo Provençaalse kruidenmix
- 3dl groentebouillon
- 300g gemalen Emmentaler (*)
- 50g rucola
- 1l tomatencoulis
- 100g tomaten concentraat
- 1dl rode wijn (optioneel)

## Méthode

1. Stoof de sjalotjes en brunoise mix samen met de look en de Provençaalse

kruidenmix aan in een scheut olijfolie. Bevochtig met de rode wijn en laat deze inkoken (optioneel). Bevochtig met de groentebouillon, de tomatencoulis en het tomatenconcentraat. Laat rustig sudderen zodat alle smaken kunnen vrijkomen.

2. Voeg de tricolore linzenmix toe en breng nog even aan de kook.
3. Warm de spirelli kort op, in kokend water of in de steamer.
4. Serveer de saus met de spirelli.
5. Werk af met enkele blaadjes rucola en de gemalen kaas.

**Variation**

Gebruik een plantaardig kaas alternatief voor een volledig vegan versie.

# Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be