Spaghetti

Food Dreams

https://fooddreams.be/recept/7/spaghetti

Ingrediënten (6 personen)

- 500 gr kalfsgehakt
- 2 uien
- 2 paprika
- 3 wortels
- 1 courgette
- 500 cl gezeefde tomaten
- 1 l tomatenstukjes (blik)
- 3 teentje knoflook
- 1 stukje van chilipeper
- 2 el. oregano
- 1 el. spaghetti kruiden
- 1 el. tijm

Omschrijving

1. Snijd de ui, knoflook en chilipeper (verwijder de zaadjes) fijn en doe in een pot met olijfolie. Stoof de groenten aan. Voeg beetje water toe indien nodig.
2. Snijd ondertussen de wortels en de paprika's in stukjes en voeg toe. Vergeet niet af en toe te roeren met een houten lepel.
3. Doe in een aparte pan een beetje boter en bak het gehakt op een rustig vuur.
4. Snijd de courgette in stukjes en voeg toe aan de spaghettisaus.
5. Voeg kruiden toe: zout & peper, de oregano, tijm en spaghetti kruiden.
6. Na +- 20 minuten, voeg de gezeefde tomaten en de tomatenstukjes toe.
7. Doe het gehakt in stukjes en voeg toe aan de saus.
8. Kook de pasta in een aparte pot met voldoende water. Zorg er eerst voor dat het water kookt.
9. Werk af met geraspte kaas en basilicum blaadjes.