

# Spaghettisaus romig

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

250 gram gehakt  
1 ui  
1 rode paprika  
1 bakje champignons  
1 bakje kruidenkaas  
1 bouillontablet

1 blikje tomatenblokjes  
1 blikje tomatenpuree  
1 theelepel Italiaanse kruiden  
½ theelepel oregano  
100 ml water



Was de paprika en snijd hem doormidden.  
Haal de zaden eruit.  
Snijd de paprika in stukjes.



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.  
Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.  
Snijd de champignons in plakjes.



Zet de braadpan op de kookplaat, op de middelste stand.  
Doe het gehakt in de braadpan en maak het wat los.  
Doe de ui erbij en bak het al omscheppend 5 minuten.



Doe de champignons en de paprika erbij.  
Bak dit al omscheppend 3 minuten.  
Doe de tomatenblokjes en de tomatenpuree erbij.



Doe de Italiaanse kruiden en de oregano in de pan.  
Verkruimel de bouillontablet en doe dat erbij.  
Giet het water er ook bij en roer alles goed door elkaar.



Doe het deksel op de pan.  
Zet de kookplaat op de laagste stand.  
Laat de saus 1 uur sudderen, regelmatig roeren.  
Zet het deksel schuin als de saus borrelt.



Schep de kruidenkaas bij de saus.  
Roer de kruidenkaas er helemaal doorheen.  
Laat al roerend de saus nog 5 minuten warmen.