

Spaghettisaus snel

Wat heb je nodig

1 zakje roerbakgroente Italiaans
1 blikje tomatenblokjes
1 blikje tomatenpuree
1 theelepel Italiaanse kruiden
1 theelepel oregano

250 gram gehakt
100 ml water
1 snufje peper
1 mespuntje zout



Doe het gehakt in de hapjespan en strooi de zout en het peper erop.
Zet de hapjespan op de kookplaat, op de middelste stand.
Bak het gehakt rul (roer het los met de spatel).



Doe de roerbakgroente bij het gehakt in de pan.
Roer alles goed door elkaar.



Bak de roerbakgroente 3 minuten.
Doe dit al omscheppend.
Doe de tomatenblokjes erbij in de pan.



Doe de tomatenpuree er ook bij.
Strooi de oregano erover.



Strooi de Italiaanse kruiden er ook over.
Doe het water erbij en schep alles goed door elkaar.
Zet de kookplaat op de laatste stand.



Doe het deksel op de pan.
Laat het 30 minuten sudderen, regelmatig roeren.
De laatste 10 minuten zonder deksel.