

Spaghettisaus

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

250 gram gehakt
1 ui
1 rode paprika
1 bouillontablet
100 ml water

1 blikje tomatenblokjes
1 blikje tomatenpuree
1 theelepel Italiaanse kruiden
½ theelepel oregano



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Was de paprika, snijd hem doormidden en haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in kleine stukjes.



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 stukjes paprika erbij.
Bak dit al omscheppend 2 minuten.
Doe de tomatenblokjes erbij.



Doe de tomatenpuree ook in de pan.
Schenk het water erbij.
Roer het goed door elkaar.



Doe de Italiaanse kruiden en de oregano ook in de pan.
Verkruimel de bouillontablet en doe die er ook bij.
Roer alles goed door elkaar.



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