

Spaghetti bolognese

Wat heb je nodig

200 gram spaghetti
250 gram (kip)gehakt
1 ui
1 rode paprika
250 gram champignons

1 blik tomatenblokjes
1 theelepel Italiaanse kruiden
1 theelepel oregano
1 teentje knoflook
1 bouillontablet



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



Pel het teentje knoflook
Maak de champignons schoon.
Haal de steeltjes eruit.
Snijd de champignons in plakjes.



Zet de anti kleefpan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Laat de pan heet worden en doe er dan enkele druppels water in.
Als er bolletjes komen die springen, is de pan heet.
Zet de kookplaat op een lage stand en doe het gehakt in de pan.



Laat het gehakt liggen, tot het van de bodem los komt.
Probeer voorzichtig met de spatel of het al los is.
Als het loskomt het gehakt uit elkaar duwen.
Bak het al omscheppend rul en gaar.



Doe de ui in de pan.
Pers het knoflook teentje erboven uit.
Roer alles door elkaar.
Bak het al omscheppend 3 minuten.



Doe de paprika en de champignons in de pan.
Bak het al omscheppend 5 minuten.
Doe de Italiaanse kruiden en Oregano erbij.
Doe de tomatenblokjes er ook bij en roer alles door elkaar.



Verkruimel de bouillontablet erboven en roer het door elkaar.
Laat het 45 minuten zachtjes sudderen op de laagste stand.
Dien op met spaghetti en een groene salade.
Kook de spaghetti volgens de gebruiksaanwijzing op het pak.