

Spaghetti mozzarella

Wat heb je nodig

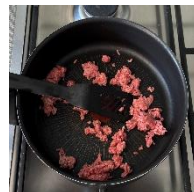
200 gram spaghetti	10 kleine bolletjes mozzarella
100 gram gehakt	1 eetlepel oregano
1 teentje knoflook	50 m water
1 sjalotje	1 snufje peper
1 blikje gepelde tomaten	1 snufje zout
10 blaadjes basilicum	1 eetlepel olie



Was de basilicum en laat ze goed uitlekken.
Haal de blaadjes van de steeltjes en kneus ze licht.
Doe de bolletjes mozzarella in een zeef en laat ze uitlekken.
Snijd de bolletjes door de helft.



Zet een grote pan met water op de kookplaat, op de hoogste stand.
Snijd de uiteinden van het sjalotje, pel het en snijd het in stukjes.
Pel het teentje knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd het teentje knoflook in heel kleine stukjes.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe het gehakt in de pan en strooi de peper en het zout erop.
Bak het gehakt al omscheppend lichtbruin.



Doe de sjalot, knoflook en de oregano ook in de pan.
Bak het al omscheppend 3 minuten.
Doe de gepelde tomaten erbij.
Roer het goed door elkaar.



Doe de blaadjes basilicum en het water erbij en breng het aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand en doe het deksel op de pan.
Laat het 15 minuten zachtjes pruttelen.
Doe de spaghetti in de pan, als het water kookt.



Roer de spaghetti los met een vork.
Als het kookt ongeveer 9 minuten laten koken.
Zet een vergiet in de gootsteen.
Giet de spaghetti af in het vergiet.



Doe de spaghetti bij de saus in de hapjespan.
Roer alles goed door elkaar.
Doe de mozzarella erbij en roer nog even door elkaar.
Lekker met een groene salade.