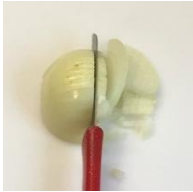


Spaghetti tomatensaus

Wat heb je nodig

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

1 kleine winterwortel
1 blik tomatenblokjes
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.



Schil de wortel en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de wortel in kleine stukjes.
Maak de champignons schoon en haal de steeltjes eruit.
Snijd de champignons in plakjes.



Pel het teentje knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Zet de anti kleeftan 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 lagere stand en leg het gehakt in de pan.
Laat het gehakt even liggen in de pan.
Probeer voorzichtig met de spatel of het al los is.
Als het gehakt los komt, bak het dan al omscheppend rul en gaar.



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



Doe de paprika, de wortel en de champignons ook in de pan.
Bak het al omscheppend 5 minuten.
Doe de tomatenblokjes erbij.
Verkruimel de bouillontablet erboven en roer alles door elkaar.



Doe het deksel op de pan.
Laat het 45 minuten zachtjes sudderen op de laagste stand.
Kook de spaghetti volgens de gebruiksaanwijzing op het pak .
Dien op met de spaghetti en een groene salade.