

SPAGHETTI BOLOGNAISE



Ingrediënten (voor 4 personen) :

spaghettsaus voor 15 porties:

- 1 kg tomaten
- 1 courget
- 2 rode paprika's
- 2 groene paprika's
- 2 gele paprika's
- 250g wortelen
- 1 dikke ajuin
- 500g champignons
- 250g gepelde tomaten in blik
- 1.5 kg kalfsgehakt
- kruiden: knoflook, marjolein, oregano, basilicum en tijm
- 60g droog gewicht volkoren spaghetti / portie
- 30g magere geraspte kaas / portie



Bereidingswijze:

- Was alle groenten en snij ze in fijne blokjes.
- Bak het gehakt op samen met de fijn gesneden ajuin.
- Voeg hierbij de tomaten, paprika's en wortelen.
- Laat bijna gaar sudderen en voeg daarna de zachtere groenten toe: courgetten en champignons, samen met de gepelde tomaten in blik.
- Laat nog even verder gaar sudderen en voeg kruiden (knoflook, marjolein, oregano, basilicum en tijm) toe naar smaak.
- Kook de pasta gaar; giet af en voeg de spaghettisaus toe aan de pasta.
- Werk af met wat gemalen kaas en enkele basilicumblaadjes.