

Snelle spaghetti bolognese



4 pers./30 min

Ingrediënten

2 tenen knoflook, fijn gesneden of geperst
2 uien, gesnipperd
1 dikke prei, in ringetjes gesneden of 1 zak voorgesneden prei
300 gram winterpeen, in blokjes gesneden (brunoise)
4 stengels bleekselderij, in plakjes gesneden
1 rode paprika, in kleine blokjes gesneden
3-4 el Italiaanse kruiden
300 gram rundergehakt
1/4 groentebouillonblokje
300 gram volkoren spaghetti
2 blikken tomatenblokjes
1/2 pakje passata di pomodoro
2 el olijfolie
Peper en zout, naar smaak
Peterselie / basilicum fijngehakt (Optioneel)

Bereiding

- 1) Breng een ruime pan water aan de kook voor de spaghetti.
- 2) Verhit de olie in een hapjespan en bak de groenten, knoflook en Italiaanse kruiden 5 minuten.
- 3) Voeg het gehakt toe en verkruimel het bouillonblokje erboven. Bak 10 minuten.
- 4) Voeg, als het water kookt, de spaghetti toe en kook 12 minuten.
- 5) Voeg ondertussen de tomatenblokjes en de passata toe aan het gehakt en laat de saus 15 minuten op laag vuur koken. Breng op smaak met peper en eventueel wat zout.
- 6) Giet de spaghetti af en verdeel over 4 borden en schep de saus erover. Bestrooi met de kaas (optioneel) en garneer met wat peterselie en/of basilicum.

