



Spaghetti bolognese

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1½ el olijfolie extra vergine
-  250 g rundergehakt
-  50 g tomatenpuree
-  2 tenen knoflook fijngesneden
-  2 el uienmarmelade of -chutney
-  1½ el sojasaus
-  200 g linzen blik afgespoeld en uitgelekt
-  125 g spaghetti
-  250 g kerstomaatjes gemengd
-  basilicumblaadjes gehalveerd
-  Parmezaanse kaas geraspt, voor erover

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olie in een hapjespan en bak het gehakt op hoog vuur in ± 3 minuten bruin.
2. Schep regelmatig om.
3. Voeg de tomatenpuree en knoflook toe en laat nog ± 2 minuten pruttelen.
4. Voeg de uienmarmelade, sojasaus, linzen, 175 ml water en zout en peper naar smaak toe.
5. Laat de saus ± 12 minuten inkoken op middelhoog vuur.
6. Kook intussen de spaghetti in gezouten water in ± 8 minuten beetgaar.
7. Giet af.
8. Verdeel de helft van de spaghetti over een schaal en schep de helft van de bolognesesaus en tomaatjes erover.
9. Verdeel achtereenvolgens de rest van de spaghetti, saus en tomaten erover.
10. Garneer met basilicum en Parmezaanse kaas.

BRON: deliciousmagazine.nl

