



Spaghetti met gehakt, bier en bacon

2 PERSONEN

 60 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 el olijfolie
-  80 g bacon fijngesneden (of ontbijtspek)
-  ½ ui, fijngesneden
-  ½ prei het lichte deel in dunne plakjes
-  1½ teen knoflook fijngesneden
-  3 takjes tijm blaadjes gerist
-  1 el tomatenpuree
-  250 g rundergehakt
-  2 el worcestersaus
-  165 ml bier
-  200 g tomaatblokjes blik
-  200 g spaghetti of bucatini
-  Parmezaanse kaas geraspt
-  platte peterselie plat, fijngesneden, voor garnering



MATERIAAL:

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olie in een grote pan op middelhoog vuur.
2. Bak de bacon rustig in 4-5 minuten krokant tot het vet is gesmolten.
3. Voeg de ui en de prei toe en roerbak 3-4 minuten tot de groenten zacht zijn.
4. Doe de knoflook en tijm erbij en bak nog 1-2 minuten of tot ze geuren.
5. Zet het vuur wat hoger en voeg de tomatenpuree toe.
6. Bak al roerende 1 minuut.
7. Doe dan het gehakt erbij en bak het, al roerende, 5-6 minuten
8. Voeg de worcestersaus, het bier en de tomaatblokjes toe en schraap goed over de bodem van de pan.
9. Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat de saus ± 30 minuten zachtjes koken tot hij flink indikt.
10. Kook intussen de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat uitlekken, bewaar 40 ml van het kookwater.
11. Voeg het kookwater toe aan de saus en roer om de saus wat los te maken.
12. Voeg de pasta toe en schep het door de saus.
13. Verdeel de pasta over de borden.
14. Bestrooi met Parmezaanse kaas en de platte peterselie en serveer.

BRON: deliciousmagazine.nl