



Spaghetti met linzen en bacon

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1stengels bleekselderij
-  250 g tomaten
-  75 g baconreepjes
-  30 g tomatenpuree (½ blikje)
-  ¼ tl gerookte-paprikapoeder
-  175 g spaghetti
-  1 takje peterselie
-  80 g linzen (½ blikje, uitgelekt)
-  ½ ui
-  1 teen knoflook
-  1 el olijfolie

ZO MAAK JE HET

1. Snijd de ui en knoflook fijn, de bleekselderij in boogjes en de tomaten in blokjes.
2. Verhit in een koekenpan de olijfolie.
3. Bak de baconreepjes in 4 minuten knapperig.
4. Voeg de ui met de knoflook en de bleekselderij toe en bak 2 minuten
5. Schep de tomaten erdoor en bak nog 4 minuten
6. Voeg de tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee tot het donkerder wordt.
7. Voeg het gerookte-paprikapoeder met 100 ml water toe en breng de saus aan de kook.
8. Draai het vuur laag en laat de saus 10 minuten op laag vuur iets inkoken.
9. Roer af en toe.
10. Kook intussen de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
11. Snijd de peterselie fijn.
12. Giet de spaghetti af.
13. Schep de linzen door de tomatensaus.
14. Meng de spaghetti met de saus en breng op smaak met zout en peper.
15. Schep de spaghetti op een schaal en bestrooi met de peterselie.

BRON: deliciousmagazine.nl

