

SPAGHETTI MET ITALIAANSE PASTASAUS

Voor heerlijke spaghetti met Italiaanse pastasaus heb je nodig:

- Olijfolie
- 200 gram spaghetti van De Cecco no. 12
- 2 blikken gepelde Italiaanse tomaten
- 2 à 3 verse tomaten
- 300 gram gemengd gehakt
- 175 gram gesnipperde uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 el azijn
- 1 tl suiker
- Peper en zout
- Oregano
- Basilicum (garnering)
- Geraspte Italiaanse pecorino

Bereiding

1. Blancheer de tomaten, laat die schrikken in koud water en ontdoe de tomaten van het velletje
2. Doe de gepelde tomaten en verse tomaten in een blender en mix die
3. Giet een scheut olijfolie in een koekenpan en fruit de gesnipperde uien en verse knoflook aan
4. Voeg het gehakt toe en bak die rul
5. Doe het mengsel uit de blender in een pannetje, breng die aan de kook en laat die een uurtje sudderen
6. Voeg oregano, peper en zout toe en proef of de saus op smaak is. Voeg het gehakt, de uien en knoflook toe
7. Kook ondertussen de spaghetti met een theelepel zout beetgaar
8. Voeg de saus toe aan de gekookte spaghetti en serveer die op voorverwarmde borden en Italiaanse pecorino en basilicum

Wijntips

Fleurie Domaine de la Presle, France
Arrogant Frog Chardonnay Viognier, France
Cruse Selection Merlot Pays d'Oc, France

Buon appetito!

