



Huisgemaakte spaghettisaus

*Een volle, zelfgemaakte spaghettisaus met filet américain en fijngesneden groenten.
Lekker vol van smaak, zonder gedoe.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Saus

Ingrediënten

- 400 gr filet américain (rundergehakt)
- 4 kleine uien
- 2 paprika's
- 300 gr champignons
- 4 kleine wortels
- 4 stengels selder
- 2 kleine blikken gepelde tomaten (à 400 gr)
- 2 teentjes knoflook
- 2 laurierblaadjes

1 bouillonblokje (rund)
1 tl gedroogde basilicum
1 tl spaghettikruiden
Peper en zout

Bereidingswijze

1. Snij de uien, paprika, champignons, wortels en selder in kleine stukken. Plet of hak de knoflook fijn.
2. Verhit een ruime kookpot op middelhoog vuur zonder extra vetstof. Voeg het rundergehakt toe en bak het gaar terwijl je het fijn verkruimelt met een houten lepel.
3. Voeg de gesneden groenten en de knoflook toe. Laat alles samen 5 minuten meebakken op matig vuur, regelmatig omroerend.
4. Giet de gepelde tomaten erbij en plet ze grof met een lepel. Voeg het bouillonblokje, de laurierblaadjes en een scheutje water toe als de saus te dik is.
5. Laat de saus op een laag vuur minstens 20 minuten zachtjes sudderen, af en toe roerend.
6. Verwijder de laurierblaadjes. Kruid bij met spaghettikruiden, gedroogde basilicum, peper en zout naar smaak.
7. Serveer over vers gekookte spaghetti.

Tip

Maak meteen een dubbele portie en vries de helft in. De saus smaakt de volgende dag nog beter omdat de smaken verder intrekken.

Lekker met

Verse spaghetti en versgeraspte Parmezaanse kaas.

Dranktip

Een lichte Italiaanse rode wijn zoals een Chianti past mooi bij deze hartige saus.