



## Spaghetti met saus

Diner



## Spaghetti met saus

### Een heerlijk basisrecept voor spaghetti met saus.

Veel Italiaanse pasta's hebben tomaten als basis voor de pastasaus. Denk bijvoorbeeld aan pasta Bolognese waarbij een lekkere tomatensaus de basis is. Ook voor veel pizza's geldt dat de bodem als eerste wordt besmeerd met een lepel tomatensaus. Je kunt natuurlijk kant en klare potten tomatensaus kopen in de supermarkt, maar zelfgemaakte tomatensaus is veel lekkerder en ook nog eens veel gezonder.

Om zelf een goede tomatensaus te maken kun je de tomaten het beste een aantal uur laten pruttelen. Hiervoor heb je misschien niet altijd tijd. Het grote voordeel is echter als je in één keer een grote hoeveelheid tomaten saus maakt dat je deze in kunt vriezen. Je kunt het onderstaande recept dus ook verdubbelen. Als je dan een keer op een vrije avond of in het weekend tijd over hebt kun je gewoon een grote pan koken. Lekker makkelijk om een voorraadje in de vriezer te hebben en te kunnen gebruiken na een lange werkdag.

### Bewaartip

Te veel gemaakt? Tomatensaus laat zich dus uitstekend invriezen. Zorg voor goed sluitende diepvriesbakjes en maak niet te grote porties. Ook voor tomatensaus geldt: eenmaal ontdooid betekent binnen enkele dagen opeten.

Een restje saus kan de volgende dag goed gebruikt worden als basis op een pizza of bruchette.

Geniet van dit heerlijke recept spaghetti met saus!

Probeer ook eens onze [Pasta met tomaat basilicum en sesamolie](#).

## ingrediënten

### Voor 6 personen

2 pakjes gezeefde tomaten

1 pakje tomatenblokjes

500 gram rundergehakt

1 bakje champignon

1 rode paprika

1 gele paprika

1 grote wortel

1 pakje spekjes

2 middel grote ui

2 teentjes knoflook

1 blokje rundvlees boullion

Snufje peper

Snufje zout

Eetlepel oregano

Eetlepel majoraan

Theelepel paprika poeder

## bereidingswijze

1. Snij de ui in kleine blokjes. Bak de ui samen met oregano en majoraan kort in een koekenpan.
2. Bak de spekjes bij de ui en kruiden. Maak de wortel schoon en rasp hem. Voeg dan de wortel toe in de koekenpan.
3. Zet de tomaten blokjes en de tomatenpuree in een andere pan zachtjes op het vuur.
4. Voeg de ui, spekjes en wortel toe aan de tomaten. Bak het gehakt in de koekenpan rul en voeg het toe aan de tomatensaus. Bak daarna om de beurt de champignons en paprika's kort aan en voeg ze ook bij de tomatensaus.
5. Pers de knoflook en doe het Bouillon blokje erbij. Eventueel nog wat peper, zout en paprika poeder naar smaak en smullen maar!!