MAISON PRIMAGO

PASTASAUS

Ingrediënten (6 personen)

- 500 gram rundergehakt
- 500 gram pasta naar keuze
- 4 tomaten of 1 blik gepelde tomaten
- 3 rode paprika's
- 1 zak Italiaanse wokgroenten
- 1 grote ui
- 1 teentje knoflook
- 2 el olijfolie
- 1 el Chili vlokken (voor een pittige saus)
- 1 el tomatenpuree
- 1 blokjes rundvleesbouillon
- Verse basilicum, tijm en oregano
- Eventueel extra peper en zout

Je kunt de saus ook pureren.

Bereiding van de saus:
Pel en hak de knoflook en de ui. Fruit dit in de olie.
Voeg de tomatenpuree toe en verhit dit kort. Was de tomaten en de paprika's en snijd deze in grote stukken en voeg dit bij uimengsel. Pureer de saus glad met de staafmixer. Breng de saus verder op smaak met zout en peper en basilicum. oregano en tijm.

Bereiding van gehakt en groenten:
Roerbak het gehakt zonder olie of boter in een braadpan (er komt vaak al genoeg vet van het gehakt zelf af). Voeg het bouillonblokje en de wokgroenten toe en braad alles even aan. Doe de pan van het vuur en voeg de saus toe en laat het een half uur intrekken.
Je kunt de saus eventueel pureren, kinderen (en sommige volwassenen vinden dat vaak wel prettiger.

Kook intussen de pasta. Wanneer de pasta gaar is de saus nog even goed verwarmen. Serveer de saus apart van de pasta.