

Spaghetti Bolognaise

10 mense

*Vinnig en maklik

Bestandele

1 ui fyn gekap
10ml olie
500gram maaltvleis
1 teelepel knoffel
8 vars tamaties gesny in blokkies
2 wortels gerasper
1 pakkie tamatie paste
1 pakkie tamatiesop
500ml stock
1 eetlepel Italian kruie
1 eetlepel basil kruie
1 teelepel capers
3 eetlepels tamatiesous
3 eetlepels chutney
Parmesan kaas en of cheddar
1 pak spaghetti
10ml olie
Sout

Metode

1. In pot, braai ui tot sag en voeg maaltvleis en knoffel by. Braai tot bruin. Voeg die tamaties, wortels, paste, sop, stock, kruie en capers by. Prut op stadige hitte vir 45minute. Voeg die tamatiesous en chutney by en prut vir n verdere 15minute.
2. Kook 3l water in pot en gooi sout en olie by. Gooi spaghetti by en kook vir 6 – 8 minute. Dreineer water.
3. Bedien met vars basil en kaas