



Huisgemaakte spaghettisaus

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Sauzen

Ingrediënten

Per persoon:

100 gr filet américain (rundsgehakt)

1 kleine ui

0,5 paprika

75 gr champignons

1 kleine wortel

1 stengel selder

0,5 klein blik gepelde tomaten (of 3 verse)

kruiden: knoflook, spaghettikruiden, laurier, 0,25 bouillonblokje, basilicum

Bereidingswijze

1. Bak het vlees gaar onder voortdurend roeren, zonder extra vetstof.
 2. Snij de groenten (ui, paprika, champignons, wortel, selder) in stukken en voeg ze bij het vlees. Laat even meebakken.
 3. Voeg de gepelde tomaten erbij, samen met het bouillonblokje, de laurier en de knoflook (en eventueel een beetje water).
 4. Laat ongeveer 15 minuten zachtjes sudderen.
 5. Neem van het vuur en kruid naar smaak met spaghettikruiden, basilicum, peper en zout.
- Serveer met verse spaghetti.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)