

# 1-pans spaghetti Bolognese

## Ingrediënten voor 4 pers

300 gr spaghetti  
2 uien  
2 wortels  
3 teentjes knoflook  
300 gr rundergehakt  
1 blikje tomatenpuree  
400 gr tomatenblokjes in blik  
400 ml water  
1/2 groentebouillonblokje  
1 1/2 tl gedroogde oregano  
Peper en zout  
Parmezaanse kaas, lekker veel  
verse basilicumblaadjes  
kleine smaaktomaatjes  
scheutje olie om in te bakken

## Bereiding

1. Schil en snipper de ui, schrap de wortels en snijd hier kleine blokjes van en maak de knoflook schoon.
2. Giet een scheut olie in de pan en fruit hier de ui in aan. Bak ook de wortels mee en pers de knoflook uit boven de pan.
3. Voeg het rundergehakt toe en bak dit rul. Schep regelmatig om, zodat de ui niet te donker wordt.
4. Schep de tomatenpuree in de pan en schenk de tomatenblokjes erbij.
5. Voeg het water, de oregano en 1/2 bouillonblokje toe en breng aan de kook.
6. Zodra de saus kookt, kan de spaghetti in de pan. Ik brak de bos spaghetti even doormidden, zodat het beter in de pan past. Zorg dat alle spaghetti onder water staat, voeg anders nog wat extra water toe.

Note: gebruik een grote hapjespan

Bewaarconditie: Zip-lockzakjes

