

# Pasta met Zeezwaluw Multi saus

## Ingrediënten voor 4 pers

250 gr vlees in de vorm van; gehakt, hamlap, salami of chorizo

400 gr. Pasta

1 ui, 2 teentjes knoflook

3 eetl. olijfolie

1 grote paprika

3 tomaten

1 prei

250 gr. of bl. champignons

100 gr. roospek

½ ltr. tomaten saus uit pot /fles/blik

¼ ltr bouillon

zout, peper, nootmuskaat

1 eetl. oregano

½ glas rode wijn

1 eetl. allesbinder

## Bereiding

- Snipper de ui, snijd het spek in reepjes en fruit ze in de olie tot de ui glazig wordt,
- Voeg het vlees en de fijngehakte knoflook toe en laat deze mee bakken tot het gehakt/vlees begint te kleuren,
- Bestrooi het mengsel met zout, peper en nootmuskaat,
- Voeg de in reepjes gesneden paprika toe en na een minuutje ook de in stukjes gesneden tomaten en de prei in dunne ringen,
- Laat het mengsel weer op temperatuur komen en voeg champignons, de tomatensaus, de bouillon en de oregano toe,
- Laat het geheel aan de kook komen, voeg de rode wijn toe en laat de saus op een zacht pitje 10 minuten sudderen. Meestal geeft de tomatensaus voldoende binding, anders nog wat allesbinder toevoegen.

Bewaarconditie: Zip-Lockzakjes

