

## Spaghetti Bolognese

### Wat heb je nodig?

spaghetti  
300 gram rundergehakt  
2 tomaten  
2 blikjes tomatenpuree  
1 ui  
100 gram ontbijtspek  
1 teentje knoflook  
basilicum  
oregano  
1 zakje geraspte kaas

### Hoe maak je het klaar?

- Zet een pan met water op voor de spaghetti.
- Bak de rundergehakt bruin.
- Snijd ondertussen de ui en het ontbijtspek in kleine stukjes.
- Bak de ui mee en voeg later het ontbijtspek toe.
- Knijp de knoflook uit in de pan en bak het even mee.
- Voeg de tomaten en de tomatenpuree toe.
- Doe er wat basilicum en oregano bij.
- Kook als laatste de spaghetti en laat de saus op een laag pitje staan en roer af en toe even door.
- Serveer de geraspte kaas er los bij.

