**Spaghetti met gehakt en groenten. Uitgebreid.**

**Uit je eigen keukenkastje:**

Knoflook, olie, spaghetti en macaroni kruiden, ui, basilicum.

**Ingrediënten:**

Ca. 400 gram gehakt (naar keuze) voor vegetarisch, vegetarisch gehakt

Ca. 400 gram Pasta soort naar keuze ( Grote eters? Maak wat extra )

Ca. 500 gram Passata ( gezeefde tomaten uit blik/pakje)

20 g spaghetti en macaroni kruiden

1 Ui

Ca. 250 gram champignons

1 rode paprika

1 courgette

1 of 2 teentjes knoflook (indien je er van houdt)

2 tl basilicum

Tip: Wil je meer groente en minder gehakt? Voeg ca. 200 gram gehakt toe i.p.v. 400 gram en 1 extra paprika en eventueel cherrytomaten( ca. 250 en halveer die en voeg toen aan de saus)

**Bereiding:**

1. Voeg een scheutje olijfolie in de hapjespan en bak het gehakt rul en voeg het gesneden knoflookteentje toe.
2. Breng het water voor de pasta in een kookpan aan de kook en volg de instructies op de verpakking.
3. Voeg de u toe en bak 5 min. Vervolgens voeg de kruidenmix toe en bak die ook kort mee.
4. Maak de groenten schoon en halveer de cherrytomaten. Snijd de groenten en bak de paprika en ui een paar minuten en voeg vervolgende de courgette en champignon toe in de hapjespan en bak het totdat het beetgaar is.
5. Voeg de kruidenmix toe en bak die ook kort mee, vervolgens voeg de passata, de cherrytomaten en basilicum toe en laat het zachtjes koken.

**Let op:**  Is deze maaltijd te grof voor je kleintje? Snijd de pasta heel fijn en/of blend met de staafmixer de saus en pasta. Is het droog? Voeg eventueel wat vocht toe (kan kookvocht van pasta).

**Voor de volwassenen: Voeg lekker wat Parmezaanse kaas toe aan de maaltijd!**