

INGRÉDIENTS

 6 PORTIONS

 45 MIN

 FACILE

2 paquets de Sensational haché
Garden Gourmet

2 grosses carottes, hachées
finement

1 morceau de céleri, haché
finement

200 g de champignons tranchés

800 g de tomates en dés

1 gros oignon, haché finement

3 gousses d'ail, hachées finement

2 càs de concentré de tomate

2 càc d'extrait de levure

Une pincée de muscade

2 càs d'huile d'olive

Poivre noir fraîchement moulu

50 g de fromage italien râpé ou
alternative vegan

25 g de feuilles de basilic

Il n'y a pas de raison de renoncer aux délicieux spaghetti bolognaise quand tu peux facilement les rendre veggies avec le Sensational haché de Garden Gourmet.

PRÉPARATION

1. Fais sauter les légumes pour faire la base de la sauce

Fais chauffer l'huile et fais revenir l'oignon, la carotte, le céleri, l'ail et les champignons pendant 5 à 10 minutes. Ajoute le reste des ingrédients, sauf le bœuf haché et cuis 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe.

2. Cuis les pâtes dans une casserole et garde un peu d'eau de cuisson

Place les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante et cuis selon les instructions sur l'emballage. Égoutte en réservant 3-4 cuillères à soupe d'eau de cuisson.

3. Cuis la viande hachée sensationnel avec la sauce

Pendant ce temps, incorpore la viande hachée à la sauce tomate et fais chauffer 3-4 minutes, en ajoutant un peu d'eau de cuisson des pâtes si nécessaire.

4. Sers avec du fromage râpé et du basilic, et déguste !

Sers les spaghettis à la bolognaise veggie et garnis de fromage et de basilic.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**