

INGREDIËNTEN 6 PORTIES 45 MIN GEMAKKELIJK

2 pakken Garden Gourmet Sensational Gehakt

2 grote wortelen, fijngehakt

1 stuk bleekselderij, fijngehakt

200 gram in plakjes gesneden champignons

800 gram tomatenblokjes

1 grote ui, fijngehakt

3 teentjes knoflook, fijngehakt

2 eetlepels tomatenpuree

2 koffielepels gistextract

Snuijfe nootmuskaat

2 eetlepels olijfolie

Vers gemalen zwarte peper

50 gram geraspte Italiaanse kaas of veganistisch alternatief

25 gram verse basilicumblaadjes

Geen reden om een heerlijke spaghetti bolognese op te geven als je hem gemakkelijk veggie kan maken met het Garden Gourmet Sensational Gehakt.

BEREIDING**1. Bak de groente en voeg vervolgens de overige ingrediënten toe**

Verhit de olie en bak de ui, wortel, selderij, knoflook en champignons in 5-10 minuten gaar. Voeg de overige ingrediënten toe, behalve het gehakt en kook 15-20 minuten tot de saus is ingedikt.

2. Kook de pasta

Doe de pasta in een grote pan met kokend water en kook volgens de instructies op de verpakking. Giet af maar bewaar 3-4 eetlepels van het kookwater.

3. Maak de saus

Roer ondertussen het gehakt door de tomatensaus en verwarm het geheel 3-4 minuten, voeg eventueel een beetje kookwater van de pasta toe.

4. Serveren maar!

Serveer de veggie spaghetti Bolognese, gearneerd met de kaas en basilicum.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**