

SPAGHETTI BOLOGNESE



25 minuten



1 persoon

INGREDIËNTEN

- 1 zakje **PowerSlim spaghetti**
- 40-50 g rundertartaar
- 100 g gezeefde tomaten
- 100 g bleekselderij in halve maantjes
- ½ teentje knoflook, geperst
- 1 el ui, gesnipperd
- 1 el olijfolie
- 1 tl Italiaanse kruiden
- 1 tl oregano
- Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de ui en de knoflook circa 2 minuten. Voeg de rundertartaar toe en bak rul en gaar in 4-5 minuten. Voeg de bleekselderij toe en bak kort mee. Voeg de gezeefde tomaten, de kruiden en peper en zout toe en laat 10 minuten pruttelen. Giet de spaghetti af en voeg toe aan de saus.

Tip: vanaf fase 2 lekker met een eetlepel geraspte Parmezaanse of 30+ kaas.



346	25,9 g	14,9 g
Kcal	Eiwitten	Koolhydraten
14,7 g	25,3 g	
Vetten	Vezels	