

Pasta Bolognese met Baharat

Nodig aan boodschappen (2-4 pers.):

- 400 gram pasta penne
- 300 gram rundgehakt
- 1 courgette in stukjes
- ½ rode paprika in stukjes
- ½ groene paprika in stukjes
- ½ gele paprika in stukjes
- 1 pakje tomaten frito
- 2 el Baharat kruiden (Jonnie de Boer)
- ½ tl kerrie
- ½ tl knoflook
- ½ tl hot curry
- Chili explosion (Santa Maria)
- Oregano
- Basilicum
- Kaas in reepjes of geraspt

Bereidingswijze:

Bak allereerst het gehakt rul, dat betekent gaar. Zet op een andere pit de pasta vast aan de kook in een pan water. Bestrooi het gehakt met de knoflookpoeder en Baharat kruiden. En vervolgens de kerrie, hot curry, chili explosion, oregano en gedroogde basilicum. Voeg daarna de tomaten frito er tussen. Tomaten frito is gepureerde tomaat dus wil je liever verse tomaten, leef je uit. Blijven roeren en proeven, voeg waar nodig knoflook en Baharat nog extra toe.

Bestrooi het geheel met kaas en je kunt aanschuiven om te gaan eten.

Bereidingstijd:

20 min

Keukentools: Hapjespan, kookpan

Goed te combineren met: Brood