



Thermomix spaghettisaus

Ingrediënten

- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 10 gr + 2 eetlepels olijfolie
- 500 - 600 gr gehakt
- 2-3 wortelen
- 1 paprika
- 250 gr champignons
- 2 blikken tomaten of passata.
- 1/2 eetlepel gedroogde oregano
- 1/2 eetlepel tijm
- 1/2 eetlepel basilicum
- 1/2 eetlepel zachte paprikapoeder
- peper
- Kruidenzout
- cayennepeper (facultatief)



Instructies

- Bak kort het gehakt in pan met olijfolie
- Voeg in mengbeker 2 teentjes knoflook + 2 uien, 5 sec/snelheid 5
- Schraap naar beneden voeg scheutje of 10 gr olijfolie toe, 3 min/100 graden/snelheid 1
- Voeg de wortels (geschild en in grove stukken) en de paprika (zonder pitten in grove stukken) toe 2 sec/snelheid 4,5
- Voeg het gebakken gehakt toe + passata of blikken tomaten -> kruiden toevoegen : ½ eetl gedroogde oregano, 1/2 eetl tijm, ½ eetl basilicum, ½ eetl zachte paprikapoeder, peper en kruidenzout 17 min/ 100 graden / linksomdraai / snelheid 1,5
- Reinig de champignons en snij ze in schijfjes voeg ze toe aan de mengbeker
- Voeg ze toe na 17 min stel opnieuw 6 min/100 graden/ linksomdraai /snelheid 1,5
- Proef en kruid eventueel bij met cayenne indien u pikanter wenst