

INGREDIËNTEN 6 PORTIES 45 MIN GEMAKKELIJK

2 pakken Garden Gourmet Vegan Sensational gehakt

2 grote wortelen, fijngehakt

1 stuk bleekselderij, fijngehakt

200 g in plakjes gesneden champignons

800 g tomatenblokjes

1 grote ui, fijngehakt

3 teentjes knoflook, fijngehakt

2 el tomatenpuree

2 tl gistextract

Snufje nootmuskaat

2 el olijfolie

Vers gemalen zwarte peper

50 g geraspte Italiaanse kaas of veganistisch alternatief

25 g verse basilicumblaadjes

Maak eens deze heerlijke spaghetti bolognese! perfect gekookte spaghetti met een heerlijke saus op smaak gebracht met basilicum, nog wat vegan kaas toe en genieten maar!

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

Verhit de olie en fruit de ui, wortel, bleekselderij, 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 spaghetti Bolognese gearneerd met de kaas en basilicum.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**