

# Ronaldo's Spaghetti

## Boodschappenlijstje:

500gr rundergehakt.  
1/4 rode paprika in dunne reepjes.  
1 stuk courgette in reepjes.  
1 flinke ui gesnipperd  
3/4 bakje champignons  
stuk wortel in dunne reepjes gesneden  
1/2 prei in ringen.  
10- 12 met pimento gevulde olijven  
halve rode peper in hele dunne reepjes  
1 glas rode wijn.  
1 pakje gezeefde tomaten.  
provencaalse kruiden.  
oregano.  
peper en zout.  
Gemalen Parmezaanse of belegen kaas.  
Verse basilicum blaadjes



## Bereiding:

Bak het rundergehakt rul in een koekenpan met een flinke scheut olijfolie (lekker is een deel de olijfolie met peper van de Hema)  
Voeg dan ui, courgette, prei, paprika champignons, knoflook, rode peper en de olijven gehalveerd toe.  
Dit even mee bakken en dan ongeveer 3/4 pakje gezeefde tomaten toevoegen en ook even doorkoken.  
Dan flink Provencaalse kruiden en oregano toevoegen.  
Voeg dan een flink glas rode wijn toe en laat het geheel nog even op een laag vuurtje door pruttelen tot saus op de goede dikte is.  
Peper en zout naar smaak toevoegen.  
Spaghetti volgens de verpakking beetgaar koken.  
Dan op borden scheppen, saus erover en ruim met kaas bestrooien.  
Basilicum blaadjes in reepjes erover verdelen.

Lekker met een stuk stokbrood of chiabatta en salade.