

Yuki's Yummy spaghetti



30-40 MIN



3-4 HONGERIGE BUIKEN



HOOFDGERECHT



Kook je eigen Yuki Yummie Spaghetti!

Yuki is dol op spaghetti! Vooral omdat je er eindeloos mee kunt variëren. Hij kookt natuurlijk vegetarisch, want zijn beste vrienden zijn dieren en wezentjes uit het bos. Maar als jij toch liever vlees eet, kun je dat er gewoon bij doen. Tijd om je koksmuts op te zetten!

Boodschappenlijstje

- 400 gram spaghetti
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 ui (fijngesneden)
- 2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- 1 wortel (geraspt)
- 1 stengel bleekselderij (fijngesneden)
- 1 blik tomatenblokjes (400 gram)
- 200 gram linzen (uit blik, uitgelekt en afgespoeld)
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 theelepel gedroogde basilicum
- Zout en peper naar smaak
- (Optioneel) Geraspte Parmezaanse kaas

Materialen

- Grote kookpan
- Vergiet
- Grote koekenpan
- Houten lepel of spatel
- Snijplank en mes

Tip:

- Hou je van pittig? Voeg een snuffje chilivlokken toe.
- Geen linzenfan? Probeer eens champignons of extra groenten.
- Maak een feestje van je bord met een blaadje verse basilicum bovenop!
- Voor de vleesvariant: 300 gram rundergehakt

Recept

Stap 1: Spaghetti koken

- Breng een grote pan water met een snuffje zout aan de kook.
- Kook de spaghetti volgens de verpakking.
- Giet af en zet even apart.

Stap 2: Yuki's sausbasis maken

- Verhit de olijfolie in een grote koekenpan.
- Voeg de ui, knoflook, wortel en bleekselderij toe.
- Bak alles ongeveer 5 minuten tot de groenten lekker zacht zijn.

Stap 3: Linzen of vlees erbij?

- **Vegetarisch?** Voeg nu de linzen toe en roer goed door.
- **Liever vlees?** Voeg het gehakt toe en bak het rul en bruin. Giet overtollig vet af.

Stap 4: Tomatensaus toveren

- Voeg de tomatenblokjes, tomatenpuree, oregano en basilicum toe.
- Laat de saus 15-20 minuutjes zachtjes pruttelen. Roer af en toe.
- Breng op smaak met zout en peper.

Stap 5: Tijd om te smullen!

- Verdeel de spaghetti over de borden.
- Schep er een flinke lepel saus op.
- Strooi er (als je wil) wat Parmezaanse kaas overheen.