



Spaghetti met paprikasaus



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 pak gerookt spekreepje (Alvo, 200 g)
2 eetlepels olijfolie
2 uien (fijngesnipperd)
2 paprika's (in blokjes)
800 gram tomatenblokjes (uit blik)
1 pak spaghetti (Soubry, 375 g)
100 gram gemalen kaas
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit in een pan een eetlepel olijfolie en bak hierin de spekreepjes tot ze knapperig zijn. Schep ze uit de pan.
- 2.** Verhit in dezelfde pan opnieuw een eetlepel olijfolie en stoof de uisnippers en paprikablokjes op een zacht vuur.
- 3.** Voeg de tomatenblokjes toe en laat gedurende 15 min. sudderen. Kruid met peper en zout.
- 4.** Kook ondertussen de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 5.** Giet af en verdeel de spaghetti over 4 borden.
- 6.** Schep de saus erover en werk af met de spekreepjes en de geraspte kaas.