SPAGHETTI BOLOGNAISE MET NAZARETH KAAS



Instructions:
Hak de uien, wortel, paprika en chilipeper fijn, en laat 5 min de groenten stoven in de boter, voeg de gemalen biefstuk en gehakt toe en laat al roerend nog een 5 tal minuten aanbakken, voeg de bloem toe en roer door

Voeg tomatensap en tomatenpuree toe en kruid samen met de peterselie.

Laat alles 30 min sudderen zonder deksel en roer regelmatig om

Kook de paste en dien op met een flinke portie Nazarethkaas.

Serves:
4 people
Recepttype:
Hoofdgerecht
Allergens information:
Gluten
Moeilijkheid:
1