

## Pastasaus met gehakt

- 250 gram rundergehakt
- 500 gram tomaten
- 1 wortel
- 4 takjes basilicum
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 rode paprika
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 2 eetlepels **Basilicum-Edik**
- 2 eetlepels olijfolie
- 80 ml witte wijn
- zout
- versgemalen peper

### Bereidingswijze

Schil en snijd de wortel in blokjes. Pluk de blaadjes basilicum en hak de steeltjes fijn. Verhit olie in een pan en rul het gehakt. Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook. Snijd de paprika in blokjes. Voeg de groente, basilicumsteeltjes en de tomatenpuree toe en bak kort mee. Snijd de tomaten in vieren. Voeg de tomaten toe en blus af met de Basilicum-Edik en de witte wijn. Laat de saus circa 30 minuten, zonder deksel op de pan, zachtjes koken. Breng op smaak met zout en peper. Voeg vlak voor het serveren de basilicumblaadjes toe.

Serveer met pasta naar keuze.



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**

