

# Barbara's spaghettisaus (de beste)

## Ingredients

- 500 gr gehakt (gemengd varken/rund)
- Diepvrieschampignons
- 1 ui
- Cayenne peper
- peper en zout
- spaghettikruiden
- 2 laurier
- 2 look (of 1 grote)
- een pot goeie slechte spaghettisaus van Delhaize of Colruyt (met het witte deksel)
- 1 klein blikje tomatenpuree

## Method

1. Bak de fijn gesnipperde ui aan in boter
2. Doe het gehakt erbij en bak het bruin, kruid met peper en zout
3. Voeg de tomatenpuree erbij en roer het door het gehakt
4. Voeg vervolgens de pot tomatensaus toe
5. Alle kruiden en fijngeperste look mogen in de pot
6. Als laatste kunnen (veel) diepvrieschampignons bijgevoegd worden
7. Laat de saus minstens 15 min pruttelen

---

Revision #1

Created 2020-11-10 15:18:29 UTC by Barbara

Updated 2020-11-10 15:33:47 UTC by Barbara