

Saucijzengehaktsaus met Tijn

Ingrediënten

6 rijpe soeptomaten
4 tenen knoflook, grof geseden
2 takjes tijm
1 theelepel chilivlokken
4 buffelsaucijzen met venkel, velletje eraf, vlees gebrokkeld
250 milliliter kippenbouillon (½ tablet)
1 eetlepel olijfolie
3 eetlepels tomatenpuree
250 gram chocotomaatjes aan tros
300 gram spaghetti
1 bakje ricotta

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Doe de tomaten met de knoflook, tijm, chilivlokken en saucijzenvlees in een braadslede. Schenk de bouillon erbij.

Sprenkel de olie erbij en bestrooi met peper en zout. Bak 20 minuten tot het vlees bruin kleurt en de tomaten gaar zijn.

Neem uit de oven en prak de tomaten grof. Schep om met de tomatenpuree en voeg de chocotomaatjes toe.

Zet de gehaktsaus nog 20-15 minuten in de oven.

Maak de spaghetti ondertussen klaar zoals aangegeven op de verpakking.

Serveer de saucijzengehaktsaus met tijm samen met de spaghetti en de ricotta

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: het tijdschrift *Delicious*
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel