



Hoofdgerechten

Ovengebakken spaghetti-schotel met spekreepjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

350 gram spekblokjes (gerookt)
100 gram mozzarella (geraspt)
1 theelepel Italiaanse kruiden
800 gram tomaten (gehakt)
30 gram pijnboompitten
400 gram spaghetti
1 puntpaprika (in blokjes)
2 lookteentjes (geperst)
1 ui (zoet, gesnipperd)
1 bosje basilicum
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de spaghetti beetgaar in licht gezouten water. Verwarm de oven voor op 200°C. Vet een bakvorm in met olijfolie.

Bak het spek in een droge koekenpan krokant. Bak de ui in olijfolie zacht. Doe er de look en de puntpaprika bij en bak 1 minuut mee. Kruid met de Italiaanse kruiden, peper en zout.

Doe er de gehakte tomaten en het spek bij. Hak de helft van het basilicum fijn en voeg toe. Laat op een zacht vuur 10 minuten sudderen. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout.

Giet de spaghetti af en hussel onder de saus. Schep alles in de bakvorm, strooi er de pijnboompitten en de mozzarella over en zet 15 minuten in de oven. Werk de schotel voor het serveren af met het resterende basilicum.

Keukenbenodigdheden

Oven

