

RECEPT CLIMATE CLASSIC

Vegan spaghetti bolognese

Ingrediënten

- 1,5 kg GARDEN GOURMET® Vegan Gehakt
- 10st Tomaten
- 3kg Witte uien
- 700gr Gehakte knoflook
- 700ml Rode wijn
- 600g Wortel
- 30g Tijm
- 10ml Olijfolie
- 1kg Spaghetti
- 100g Tomaten puree
- 300g Selderij
- 10g Oregano



Werkwijze

Ontdooi het GARDEN GOURMET® Vegan Gehakt. Snijd de uien, de tomaten, de wortels en de bleekselderij in kleine blokjes.

Verhit de olijfolie in een grote kookpot en fruit de uien, de knoflook, de wortels en de selderij 5 minuten. Voeg het GARDEN GOURMET® Vegan gehakt toe en bak nog 5 minuten. Voeg de tomaten, de tomatenpuree en de rode wijn toe. Laat 30 minuten koken op middelhoog vuur.

Kook de pasta in kokend zout water met olijfolie beetgaar.

Breng de bolognesesaus op smaak met verse tijm, gehakte oregano en peper en zout.

Leg de pasta in een serveerschaal. Giet de bolognesesaus erover en decoreer met de verse basilicum.