**Spaghetti met gehakt en groenten. Snel, makkelijk en budget.**

**Uit je eigen keukenkastje:**

Knoflook, basilicum, olie, spaghetti en macaroni kruiden.

**Ingrediënten:**

Ca. 400 gram gehakt (naar keuze) voor vegetarisch, vegetarisch gehakt

Ca. 450 gram groentepakket voor macaroni en spaghetti

Ca. 400 gram Pasta soort naar keuze ( Grote eters? Maak wat extra )

Ca. 500 gram Passata ( gezeefde tomaten uit blik/pakje)

20 g spaghetti en macaroni kruiden

1 of 2 teentjes knoflook (indien je er van houdt)

2 tl basilicum

**Tip**: Meer groenten in de pasta? Snijd dan (250 gram of naar smaak) cherrytomaten door de helft en voeg deze toe.

**Bereiding:**

1. Voeg een scheutje olijfolie in de hapjespan en bak het gehakt rul en voeg het gesneden knoflookteentje toe.
2. Breng het water voor de pasta in een kookpan aan de kook en volg de instructies op de verpakking.
3. Voeg het groentepakket toe in de hapjespan en bak het even mee (hoelang? staat vaak op de verpakking, ca 4-8 min).
4. Voeg de kruidenmix toe en bak die ook kort mee, vervolgens voeg de passata (en indien wenselijk de cherrytomaten en basilicum) toe en laat het zachtjes koken.

**Let op:**  Is deze maaltijd te grof voor je kleintje? Snijd de pasta heel fijn en/of blend met de staafmixer de saus en pasta. Is het droog? Voeg eventueel wat vocht toe (kan kookvocht van pasta).

**Voor de volwassenen: Voeg lekker wat Parmezaanse kaas toe aan de maaltijd!**