

Ingrediënten voor 4 personen

* 1 eetpl olijfolie * 500 gr
rundergehakt * 1 zakje
tacokruiden * 1 blik gezeefde
tomaten * 1 eetpl tomatenpuree *
350 gr spaghetti * 125 gr
geraspte Cheddar * 125 gr
geraspte mozzarella * 1 roma
tomaat, in stukjes (optioneel) * 2
eetpls gehakte koriander
(optioneel), ik hou er niet van, ik
gebruik peterselie

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Eenpans Taco Spaghetti

Alle favoriete smaken van taco's in spaghetti-gemaakt in 1 pan.

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een grote pan op middelhoog vuur
2. Bak het gehakt rul en bruin, ca 3-5 minuten
3. Voeg de tacokruiden toe
4. Voeg de gezeefde tomaten, de spaghetti en 3 kopjes water (of wijn) toe
5. Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat 13-16 minuten zachtjes koken tot de spaghetti al dente is
6. Haal de pan van het vuur en strooi de kazen erover, deksel op de pan zodat de kaas kan smelten
7. Serveer meteen, garneer met de stukjes tomaat en de koriander indien gewenst

