

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram rundergehakt 2 blikjes
tomatenblokjes 1 grote ui 1
verkruidde vleesbouillontablet
2 theelepels suiker 3 theelepels
gedroogde oregano 2 theelepels
majoraan 1 potje pesto van de
aldi 1 halve theelepel ras el
hanout 1 halve theelepel kaneel 1
halve theelepel komijnpoeder 1
theelepel knoflookpasta 1
theelepel gemberpasta 1
theelepel sambal badjak 1 blikje
tomatenpuree Scheutje ketjap
manis 2 laurierblaadjes

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Italiaans

Soort_gerecht: Saus/dressing

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Tomaten-pesto saus, basis voor pasta, lasagne of pizza

Ik wilde even snel lasagne maken, geen tijd om de saus in de slowcooker te doen, dus in de pan gemaakt. en ik had maar 500 gram rundergehakt dus ik moest de hoeveelheden even aanpassen Bij gebrek aan gedroogde basilicum heb ik een potje pesto van de aldi erdoor gedaan. Deze pesto is mijn favoriet door de stukjes pijnboompitje in de pesto. De saus en lasagne was zeer goed gelukt

Bereidingswijze

Bak het gehakt in een droge koekenpan op laag vuur rul en bruin, samen met het gesnipperde uitje, de knoflook, komijnpoeder, gemberpasta, kaneel en de tomatenpuree, ketjap en sambal. Voeg de verkruidde bouillontablet, laurierblad en de suiker toe en potje pesto toe, roer alles nog even lekker door Voeg de gezeefde tomaten en de tomatenblokjes toe. Laat de saus gehakt een half uurtje sudderen. Proef nog even en maak op smaak met oregano, peper en zout. Verwijder het laurierblad.

Serveertips

Deze saus is een heerlijke basis voor lasagne maar ik ga hem ook eens gebruiken op een zelfgemaakte pizza lekker was parmezaanse strooikaas erdoor en eroverheen, dit vinden ze hier thuis super lekker deze saus eten we graag met kleine spiralen, uit de turkse winkel, lekker en goedkoop. de saus blijft dan lekker in de spiralen hangen zodat het goed mengt

