**Pastasaus met groente en gehakt**

**Benodigdheden:**

* 4 blikjes gepelde tomaten
* 2 uien
* 200 gr wortel
* 4 teentjes knoflook
* 2 eetlepel knoflook
* basilicum
* oregano
* tijm
* peper
* 2 preien
* 3 paprika’s
* 1 rode ui
* 1 spitskool
* 600 gr wortels
* 400 gr gehakt

**Bereidingswijze:**

**-** Snipper de uien en rasp de wortels **-** Fruit de uien in de pan en voeg de wortel toe  
- Voeg de uitgeperste knoflook toe  
- Voeg de tomatenblokjes, knoflookpoeder, basilicum, oregano en tijm toe  
- Druk de tomaten plat met een lepel en laat het geheel 25 minuten pruttelen. Roer af en toe door  
- Pureer de saus met een staafmixer

- Breng op smaak met peper   
- Snijd de prei, de paprika’s, de rode ui, de witte  
 kool en de wortels in kleine stukjes  
- Rul het gehakt in een pan  
- Voeg de groente toe en bak kort mee  
- Voeg de groentemix toe aan de pastasaus