**Spaghetti bolognese**

Voor 8 personen

**Benodigdheden**

* 800 gr gehakt
* 1 kg spaghetti
* 1 bakje champignon
* 6 winterwortels
* 3 uien
* 2 preien
* 2 courgettes
* 3 teentjes knoflook
* 3 paprika’s
* ½ cherrytomaatjes
* 2 zakjes mix voor spaghetti bolognese

Werkwijze:

* Was en snijd de groente
* Kook de spaghetti volgens de aanwijzing op de verpakking
* Verhit boter in een pan en fruit de knoflook met een deel van de uien
* Rul in dit mengel het gehakt gaar
* Voeg de groenten (behalve de tomaatjes) toe en bak een paar minuten mee
* Voeg 1000 ml water en de zakjes mix toe en breng aan de kook
* Voeg de tomaatjes toe
* Laat de saus, onder af en toe roeren, ongeveer 2 minuten zachtjes doorkoken
* Serveer de saus over de spaghetti
* Lekker met geraspte (oude) kaas