

# VEGETARISCHE SPIRELLI

## INGREDIËNTEN

---

(Voor 4 à 6 personen)

- 300 gr spirelli
- 2 bakjes champignons
- 1 courgette
- 2 uien
- ¼ l room
- 1 soeplepel ketchup
- 4 tomaten
- 2 takjes rozemarijn
- Parmesan\*
- Peterselie
- Look
- Tabasco, oregano, peper en zout

## BEREIDINGSWIJZE

---

1. Kook de spirelli.
2. Snijd de champignons grof in schijfjes en de courgette in blokjes.
3. Cutter de uien en 1 teentje look in fijne stukjes. Laat alles, samen met een beetje water, op een klein vuur sudderen gedurende 20 minuten.
4. Voeg dan de room, de soeplepel ketchup, een beetje tabasco, oregano, peper en zout toe. Laat alles een 5-tal minuten doorkoken. Eventueel nog wat opbinden.
5. Zet daarna het vuur af en voeg de ontpitte tomaten toe, in blokjes gesneden. Meng alles met de gekookte spirelli, en strooi bovenop wat parmesan, peterselie en tomatenblokjes.
6. Eventueel heropwarmen in een oven, 10 minuten op 150 graden.

\* Te verkrijgen bij Kaas&Co

