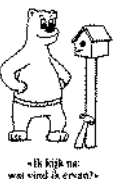
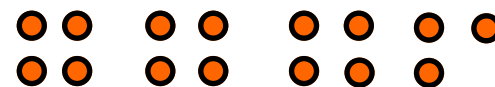


Spaghetti met balletjes in tomatensaus

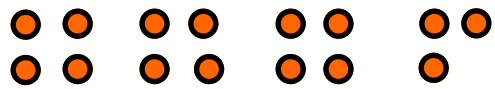




«Ik kijk na:
wat vind ik ervan?»

Klaar ?

SMAKELIJK !!!

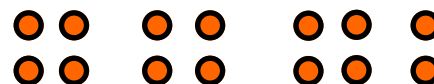


Ingrediënten

- 3 wortels
- 1 courgette
- 400 gram gehakt
- 500 gram spaghetti
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 blik tomatenpuree
- Peper en zout
- Spaghettikruiden
- Boter

Kookmateriaal

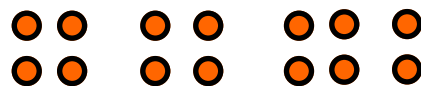
- Grote kookpot
- Kleine kookpot
- Vergiet
- Pastaschepper
- Houten lepel
- Dunschiller
- Snijmesjes
- Snijplank
- Blikopener
- Lepel



Giet het water af in het vergiet.



Ingrediënten voor 20 kleuters.



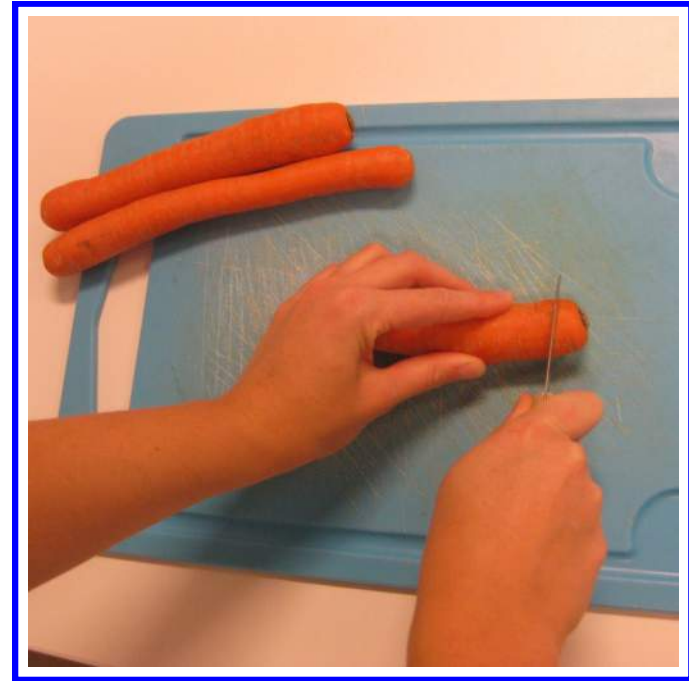
Snij de topjes van de wortels af met een snijmes.



Schil de wortel met de dunschiller.



**Doe het deksel erop en laat
10 min. sudderen.**



**Doe de spaghetti in het ko-
kend water**



Snij de wortels doormidden.



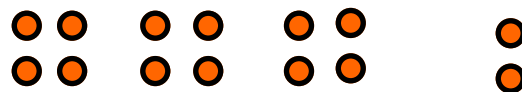
Snij de wortels in kleine stukjes.



**Draai een paar keer met de
pepermolen.**



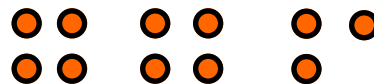
**Strooi wat zout over de
saus en roer het goed.**



Snij de topjes van de courgette



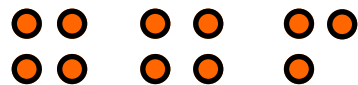
Snij de courgette doormidden.



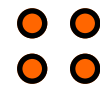
Doe het kleine blikje tomatenpuree in de kleine kookpot.



Doe er wat spaghettikruiden bij.



Snij de courgette in kleine blokjes.



Stoof de groenten aan.



Doe het blik tomatenblokjes bij de groentjes



**Neem een klein stukje gehakt
in je handen.**



**Rol het gehakt in kleine balle-
tjes.**



Bak de balletjes mooi aan.



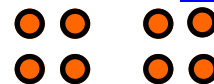
Doe de groenten bij de gehaktballetjes.



**Open het conservenblik met
tomatenblokjes**



**Open het klein blikje tomaten-
puree met de blikopener.**



Doe de boter in de kleine kookpot en zet de kookplaat aan.



Laat de boter smelten en doe er dan de balletjes in.



Vul de grote kookpot tot de helft met water.



Doe zout in het water en leg de kookplaat aan.

