**Spaghetti Bolognese**

Voor 4 personen bereidingstijd : 30min

**Ingrediënten**

400 g spaghetti

2 uien

1 teentje look

15 ml olijfolie

480 g rundvarkensgehakt

450 ml water

1 bouillonblokje

60 g tomatenconcentraat in blik

1 blik gepelde tomaten

1 blaadje laurier

takje verse tijm

200 g emmentaler kaas

peper

**Recept**

1. Kook de spaghetti beetgaar.

2. Pel de uien en de knoflook, snipper ze fijn en fruit aan in een pan met olijfolie.

3. Voeg het gehakt toe en bak het rul.

4. Voeg het water, het bouillonblokje, het tomatenconcentraat, de gepelde tomaten uit blik, de laurier en een takje tijm toe.

5. Laat de saus een uur sudderen op een laag vuur, totdat ze geen water meer bevat.

6. Breng op smaak met peper.

7. Serveer de spaghetti met de saus en de kaas.

