

MAKLIKE PASTA EN MAALVLEIS AANDETE



MAKLIKE PASTA EN MAALVLEIS AANDETE

Genoeg vir 6 mense

30 ml (2 eetlepels) olie

6 reepe spekvleis, gekap

2 uie, gekap

4 knoffelhuisies, gekap

500 g beesmaalvleis

2 wortels, gerasper

60 ml ($\frac{1}{4}$ koppie) blatjang

250 ml (1 koppie) beesvleisaftreksel

1 blik (410 g) gekapte tamaties

3 lourierblare

4 takkies tiemie

12 songedroogde tamaties

sout en vars gemaalde swartpeper

500 g pasta (ek voel dit is te veel 250-300g is oorgenoeg)

'n hand vol basilie, geskeur

Verhit die olie in 'n kastrol oor matige hitte en braai die spekvleis tot gaar. Voeg die uie en knoffel by en soteer tot sag.

Verhoog die hitte, voeg die maalvleis by en braai terwyl jy enige klonte opbreek. Voeg die wortels en blatjang by.

Giet die aftreksel by en verminder die hitte tot matig. Roer die tamaties, lourierblare, tiemie en songedroogde tamaties in en laat prut 10 minute of tot die aftreksel verminder het. Geur met die sout en peper.

Kook die pasta volgens die aanwysing op die verpakking tot net gaar. Dreineer en vou versigtig by die maalvleismengsel in. Sit voor met die basilie bo-oor gestrooi

Nota: Rina Kleinhans

Ek het gisteraand hierdie pasta en maalvleis gereg gemaak, dit is baie baie lekker ek het net die volgende verander. Die 500 g pasta is baie te veel vir die vleis mengsels, ek sal se so 250 g – 300 g sal goed genoeg wees. Dan het ek sampioene bygesit en ook op die einde 'n pakkie Smokey BBQ Oxtail soppoeier aangemaak met ongeveer 350 ml water, die sous was vir my te min. Ek het ook die pasta onder in 'n oond bak gesit, die maalvleis mengsel bo-op en lekker baie kaas en in die oond gebak, regtig heerlik, en baie kan maklik 6 mense kos gee. Net met gesnyde piesang bedien en dit maak regtig 'n verskil...

Foto: Rina Kleinhans