

# SPAGHETTI BOLOGNAISE



## SPAGHETTI BOLOGNAISE

500 g maer beesmaalvleis

125 g bacon stukkies (maak seker dis fyn opgesny)

2 medium uie, fyngekap

knoffel, na smaak

250 g sampioene, opgesny

1 green pepper, fyn opgesny

2 teelepels Bisto

sout en peper na smaak

Braai uie en knoffel tot effens bruin en voeg dan die green pepper, sampioene en bacon by en braai tot net gaar. Voeg maalvleis by en roer dit goed terwyl dit braai sadat die maalvleis nie klonte maak nie. Wanneer dit gaar is, meng dan die Bisto met ongeveer 'n halwe koppie water en roer in en maak seker dat dit nie vasbrand nie.

Kook spaghetti in soutwater tot net sag, nie pap nie.

Ek het altyd smoor uie en tamatie in die vrieskas wat ek self maak en skep dit op die spaghetti en skep dan die bolognaise sous bo-oor.

Sprinkel cheddar kaas op die vleissous.

Ons het vandag lekker soet waatlemoen saam met die dis geniet.

BRON- Rosemarie Maytham