



Million dollar spaghetti

🕒 20 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 200 g spaghetti
- 🇨🇦🇺🇸 300 g gehakt
- 🇨🇦🇺🇸 300 g pastasaus
- 🇨🇦🇺🇸 3 el kruidenroomkaas
- 🇨🇦🇺🇸 1½ el zure room
- 🇨🇦🇺🇸 1 bol mozzarella
- 🇨🇦🇺🇸 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- 🇨🇦🇺🇸 verse peterselie
- 🇨🇦🇺🇸 snuf zout en peper

MATERIAAL: ovenschotel

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Kook de spaghetti volgens de instructies op de verpakking al dente.
3. Breng het gehakt op smaak met zout en peper en bak rul in ongeveer 4-5 minuten.
4. Voeg de pastasaus toe en breng eventueel nog extra op smaak met zout, peper en wat extra kruiden.
5. Meng in een schaal de roomkaas, zure room en vers gehakte peterselie.
6. Doe de helft van de pasta in een ovenschaal.
7. Smeer dan het roomkaasmengsel eroverheen.
8. Doe de rest van de spaghetti in de ovenschaal en doe dan de pastasaus erover.
9. Snijd de mozzarella in plakjes en de bedek de ovenschotel met mozzarella.
10. Strooi er tot slot nog wat geraspte (Parmezaanse) kaas over en zet de ovenschotel circa 25 minuten in de oven.



Bron: lekkerensimpel.com