

**Vorbereiden:**

Zet de gereedschappen klaar en pak de ingrediënten.

**Ingrediënten**

|                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| 50 gram spaghetti       | 100 ml tomatensaus     |
| 50 gram gehakt          | Margarine om te bakken |
| Stukje ui               |                        |
| Stukje paprika          | Geraspte (Parmezaanse) |
| Stukje winterpeen       | Kaas                   |
| ½ stengel bleekselderij | Basilicum              |
| Paar champignons        |                        |

**Gereedschappen**

braadpan  
steelpan  
snijplank  
vergiet  
maatbeker  
mes

**Uitvoeren:****Werkwijze**

1. Vul de kookpan met 400 ml water en breng het aan de kook.
2. Als het water kookt kan de spaghetti in de pan. Kijk voor de kooktijd op de verpakking.
3. Afgieten in de zeef en terug in de pan met de deksel erop, **gas uit**.
4. Maak alle groente schoon en snijdt het klein.
5. Laat wat margarine smelten in de braadpan en fruit de ui.
6. Doe nu de rest van de groente erbij en laat het 5 minuten zachtjes meebakken.
7. Bak nu ook het gehakt mee
8. Meet nu 50 ml water af en doe dit bij de groente samen met de tomatensaus.
9. Doe eent bouillonblokje erbij en laat dit 5 minuten op laag gas pruttelen.
10. Was een paar blaadjes basilicum en snijdt ze heel fijn.
11. Doe de spaghetti op je bord en verdeel de tomaten groentesaus eroverheen.
12. Verdeel de basilicum over de groente en strooi als laatste de (parmezaanse) kaas eroverheen.

**Afronden:**

Maak je gereedschappen en werkplek goed schoon. Kijk wat er nog meer schoongemaakt moet worden in de keuken.

**Evaluëren:**

Controleer of alles goed is gegaan. Controleer of alles goed schoon is.

