

Bolognese à la Kikkoman

totale tijd **25 min.** 25 min. voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):

574 kJ / 137 kcal

INGREDIËNTEN

4 porties

2	uien
2	teentjes knoflook
2 el	olijfolie
750 g	gehakt (half om half)
4 el	tomatenpuree
600 g	tomaten
300 ml	groentebouillon
	suiker
9 el	<u>Kikkoman Natuurlijk</u> <u>Gebrouwen Sojasaus</u>
2 tl	Italiaanse kruiden
	vers gemalen peper

VOORBEREIDING

Stap 1

Snijd de uien in kleine stukjes en druk de knoflook fijn. Verhit de olie, voeg gehakt toe en braad aan. Voeg de uien en knoflook. Pureer de tomaten met een roerzeef/passe-vite en voeg de tomatenpuree, de gepureerde tomaten en bouillon toe. Laat aan de kook komen en afgedekt ca. 10 - 15 minuten garen. Breng de saus op smaak met suiker, Kikkoman natuurlijk gebrouwen sojasaus, kruiden en peper en serveer bij bijvoorbeeld spaghetti.