

WITTE PASTA SAUS

15 minuten werken | 10 minuten sudderen | 6 personen

Benodigheden

- Hapjespan

Ingrediënten

- 500 gr rundergehakt
- 125 gr gerookte spekblokjes
- 1 rode paprika
- 3 uien
- 250 ml slagroom
- 100 ml melk
- 100 gr roomkaas
- 50 ml witte wijn
- Roosmarijn
- Peterselie
- Provençaalse kruiden



Bereidingswijze

Bak de spekblokjes krokant en in het vrijgekomen vet het gehakt rul. Snipper de uien en bak ze mee. Bak de roosmarijn mee.

De paprika in stukjes snijden en met de provençaalse kruiden, melk, witte wijn en roomkaas door het gehaktmengsel roeren. Laat met deksel erop sudderen op laag vuur tot vlak voor het eten.

Voeg op het laatste moment de slagroom en peterselie toe en warm deze op.

Serveer met pasta en een groene salade.

