



De lekkerste bolognaisesaus met Verstegen

INGREDIËNTEN

- 3kg Gemengd gehakt
- 150g **Verstegen Mélange compleet voor spaghetti/macaroni**
- 6l/kg Tomaat (gehakt)
- Olijfolie
- Uiensnippers
- Verstegen Deens piramide rookzout**
- Verstegen Spicemix del Mondo La Spezia**
- Verstegen Season Pepper Arabiatta**
- Verstegen Zeezout**

BEREIDINGSWIJZE

Bak het gehakt en de ui mooi aan in olijfolie. • Voeg de spaghetti & macaronimélange compleet toe en laat even meestoven. • Voeg de tomaat toe en wat water en kruid met Season Pepper Arabiatta. • Laat zachtjes sudderen tot ¼ van het vocht is verdamp. • Kruid af met Zeezout of Deens piramide rookzout en Spicemix del Mondo La Spezia. • Werk naar wens af met: Spicemix del Mondo La Spezia, basilicum, oregano.

305502 **Mélange compleet voor spaghetti/macaroni 1kg**

050101 **Kruidentmix voor spaghetti 1750g**

582774 **Spicemix del Mondo La Spezia 300g**

117381 **Season Pepper Arabiatta 250g**

835181 **Deens piramide rookzout 280g**

578082 **Zeezout 600g**



Spaghetti/macaroni mélange

Groenten (uienstukjes, tomatenpoeder, preistukjes, paprika granulaat, koolstukjes, uienpoeder, knoflookpoeder), zout, specerijen (paprika, koriander, peper, gember, chilies, foelie), bouillonpoeder, zonnebloemolie, fenegriek. • Rendement: 80 à 100g per liter saus.

Spicemix del Mondo La Spezia ^{CLASSIC}

Italiaanse kruidenmix: Salie, basilicum en oregano geven deze Italiaanse kruidenmix z'n authentieke karakter. Toepassingen: tomaat mozzarella, kalfslapjes, dressings, marinade voor olijven- kaas- tomaatjes, aperitiefkoekjes, ...

Seasonpepper Arabiatta

Mengeling van zwarte Lampong peper, gedroogde tomatenstukjes, majoraan en tijm. Het mengsel is grof (direct uit de bus) als ook vanuit de pepermolen te gebruiken. Toepassingen: heerlijk in combinatie met Italiaanse gerechten, tomatenbereidingen, kip- en gevogelte, schaal- en schelpdieren, het kruiden van kazen en bruschetta.



Verstegen. Enjoy great taste.