



1A+1B

Vlees

## Spaghetti met tartaarballetjes en tomaat



Bereidingstijd  
20 minuten



Porties  
Voor 1 persoon

### Bereidingswijze

- 1 Bereid de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking. Breng de tartaar op smaak met de gedroogde kruiden en draai hier balletjes van. Verhit de olijfolie in een pan en bak de tartaarballetjes gaar. Voeg de tomatenblokjes toe aan de pan en bak circa 5 minuten mee. Voeg vervolgens de spaghetti toe en meng door elkaar. Garneer met de basilicum.

### Ingrediënten

- ☐ 1 zakje PS. food & lifestyle spaghetti
- ☐ 40-50 g rundertartaar
- ☐ 150 g tomatenblokjes
- ☐ 1 el olijfolie
- ☐ 1 takje verse basilicum
- ☐ Snufje paprikapoeder
- ☐ Snufje knoflookpoeder
- ☐ Snufje oregano
- ☐ Peper
- ☐ Zout

### Voedingswaarden per persoon

|              |          |
|--------------|----------|
| Energie      | 347 kcal |
| Koolhydraten | 11 g     |
| Vet          | 15 g     |
| Vezels       | 25 g     |
| Eiwit        | 28 g     |