

# Spaghetti taart

## Ingrediënten:

250 gram spaghetti  
40 gram boter  
40 gram bloem  
4 dl melk  
200 gram geraspte kaas  
zout, peper, nootmuskaat  
3 eieren  
olijfolie  
1 ui  
knoflook  
200 / 250 gram gehakt  
2 vleestomaten of een blikje gepelde tomaten  
1/2 dl rode wijn, of druivensap/appelsap  
blikje tomatenpuree  
1 laurierblad  
1/2 theelepel suiker

## Werkwijze:

### voorbereiding:

- oven op 225 graden
- spaghetti koken volgens gebruiksaanwijzing, lekker is bijv. met een bouillonblokje
- tomaat en ui snijden
- springvorm invetten
- kaas raspen

### kaassaus:

- boter smelten
- bloem erbij doen, roeren tot het een geheel is
- 3 minuten op laag vuur laten garen
- langzaam al roerend melk erbij gieten
- 3/4 van de kaas erbij en roeren tot het gesmolten is
- zout, peper en nootmuskaat naar smaak erbij
- laat afkoelen, roer af en toe

### spaghetti:

- laat de gekookte spaghetti uitlekken
- doe het in de springvorm met 1 ei en wat peper, roer goed
- druk dit aan met een gewicht en laat het staan tot gebruik (vet het voorwerp waarmee je aandrukt in voor gebruik)

### gehaktsaus:

- ui + olijfolie 2 minuten wokken
- knoflook en gehakt erbij en 4 minuten wokken
- zout, peper, nootmuskaat, tomaat, rode wijn, tomatenpuree, laurierblad en suiker toevoegen en 4 minuten wokken
- laurierblad eruit

### verder:

- roer de overige twee eieren door de \_kaas\_saus
- doe in de schaal boven op de spaghetti: gehaktsaus, kaassaus, rest van de geraspte kaas
- zet de schotel 30 minuten in de oven
- laat de schotel 10 minuten afkoelen