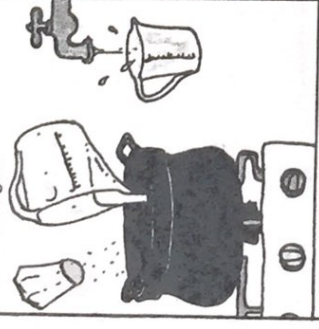
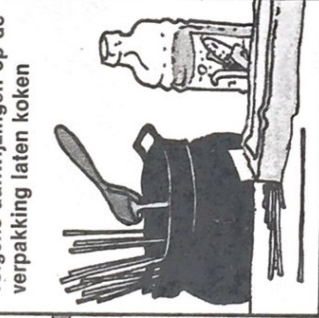

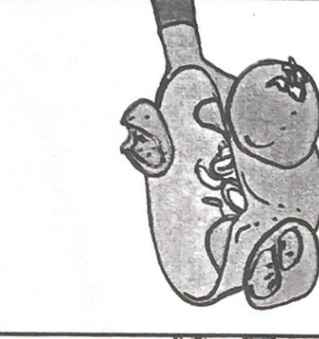
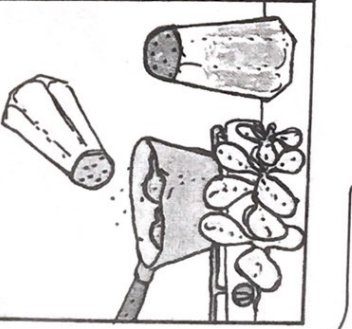
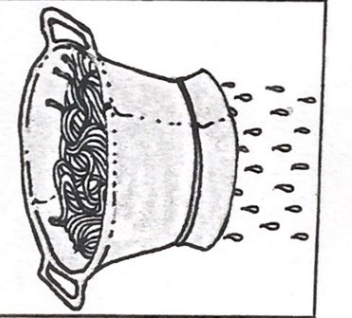
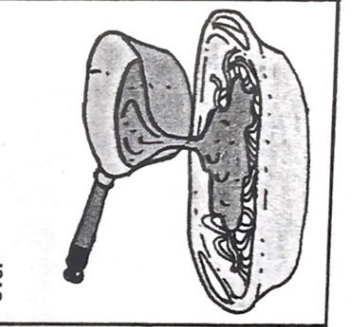
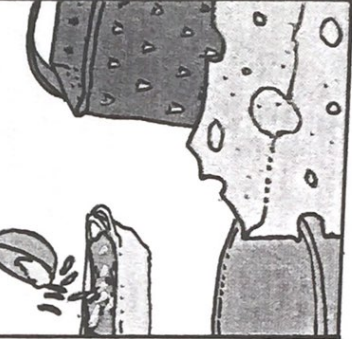


Je hebt nodig:

- 300 gram spaghetti
- 1 snuifje zout
- 2 eetlepels olie

- 3 vers gepelde tomaten
- 1/2 theelepel origano
- 2 grote eetlepels geraspte kaas

<p>drie liter water in een grote kookpan met zout aan de kook brengen</p> 	<p>de spaghetti met de olie in het kokende water doen en volgens aanwijzingen op de verpakking laten koken</p> 	<p>intussen de klein gesneden ui met wat boter in de kookpan even bruin laten worden</p> 	<p>voeg de tomaten bij de ui</p> 
<p>kruid met origano, peper en zout en laat alles heel even koken</p> 	<p>de spaghetti in een vergiet laten uitdruipen</p> 	<p>doe de spaghetti in een kom en giet de tomatensaus erover</p> 	<p>strooi de geraspte kaas op de saus en serveer</p> 

spaghetti met tomatensaus