

Spaghetti schotel

- 2 koppen gebroken spaghetti
- 1 kop gehakte pinda's
- 3 eetlepels tarwemeel
- 1 ui
- 1 theelepel mosterd
- 1 theelepel tijm
- ½ kop broodkruimels

Kook de spaghetti in 15 minuten gaar. Fruit de fijngesneden ui en doe er op het laatst het meel bij. Maak een sausje van spaghettkooknat, mosterd, tijm en ui. Doe de spaghetti in een ingevette vuurvaste schaal, strooi hier de pinda's over en begiet het geheel met het sausje. Hierover de broodkruimels.

Bak 20 minuten bij 140-160 graden.

P please don't print this recipe unless you really need to.

Plantaardige recepten voor een betere wereld.

[Steun Plenty Food](#)

