



## Spaghetti tomatensaus met surimi

### Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Bouillonblokjes 32
- 2 Teentje knoflook
- 600 g Tomaten
- 3 Bosui
- 225 g Doperwten, diepvries
- 300 g Surimi
- 225 g Spaghetti
- 2 el Olijfolie

### Instructie

1. Verhit de olie in een kookpan en bak hierin op laag vuur de knoflook 2 minuten (niet bruin laten worden). Voeg 300 ml water, de tomatenblokjes, en het bouillonblokje toe. Breng aan de kook en laat op laag vuur, met het deksel van de pan, 20 minuten zachtjes koken.
2. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Verwarm de doperwten 5 minuten in de tomatensaus. Schep de saus met de surimi en lente-ui door de pasta en serveer. Eet smakelijk.

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	82.94 g
Energie	570.03 kcal
vetten	12.89 g
Eiwit	31.16 g

0 Min

3