



# Spaghetti

Het recept is geschikt vanaf 9 maanden.

## Benodigheden

- 30 gram spaghetti
- 1 tomaat
- ¼ paprika
- 2 champignons
- olijfolie of plantaardige margarine
- rijstbloem

## Bereiden spaghetti

- Bereid de spaghetti volgens de aanwijzing op de verpakking.
- Ontvel de tomaten door met een scherp mes een kruisje in de achterkant van de tomaat te zetten.
- Dompel deze vervolgens 10 seconden onder in kokend water. Het velletje laat nu makkelijk los.
- Snijd de tomaat, paprika en champignons fijn.
- Roerbak ze in een beetje olijfolie of margarine. Als ze lekker doorbakken zijn, voeg je wat water toe en laat je het op laag vuur een paar minuten pruttelen.
- Voeg rijstbloem toe tot de saus een goede dikte heeft.
- Snijd de spaghetti in kleine stukjes en roer de saus er doorheen.
- Heeft je baby nog moeite met een stevige structuur, dan kun je het geheel pureren.



Dit recept is afkomstig uit het boek:  
Lekker koken voor je baby