



# Spaghetti

Het recept is geschikt vanaf 9 maanden

## Benodigdheden

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

## Bereiding

Bereid de spaghetti volgens de aanwijzing op de verpakking.  
Ontvel de tomaten door met een scherp mes ene kruisje in de achterkant van de tomaat te zetten.  
Dompel deze vervolgens 10 seconden 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 rijstebloem toe tot de saus een goede dikte heeft.  
Snijd de spaghetti in kleine stukjes en roer de saus er doorheen.  
Heeft je baby moeite met de stevige structuur? Dan kun je het geheel pureren.

