# **KNAKWORSTJES MET PASTASAUS**

#

**Ingrediënten:**

* 1 uitje, fijn gesnipperd
* 1 teentje knoflook, fijngehakt
* 100 gram roerbakgroenten
* 1 pakje gezeefde tomaten
* 10 knakworstjes, in stukjes
* olijfolie
* paprikapoeder

**Bereiden:**

1. Verhit een scheutje olijfolie in een pan en fruit hierin de ui en knoflook even aan
2. Voeg de groenten toe en laat vijf minuten zachtjes bakken
3. Voeg de gezeefde tomaten toe en laat 20 minuten zonder deksel op de pan op laag vuur pruttelen zodat de saus iets dikker wordt
4. Voeg de knakworstjes toe en warm een paar minuten mee
5. Breng de saus op smaak met een snufje paprikapoeder en peper en zout