**Spaghetti-taart**

**Ingrediënten:**

* 500 gr spaghetti
* 3 eieren
* 100 gr crème fraiche
* 1 el gedroogde basilicum
* peper en zout
* geraspte goudse kaas 30+
* verse peterselie
* Pastasaus: 1 ui - gesnipperd
* 2 teentjes knoflook - fijngehakt
* 1 el tomatenpuree
* 500 gr gehakt
* 700 ml gezeefde tomaten
* 1 tl gedroogde oregano
* 1 tl paprikapoeder
* peper en zout

**Instructies**

* Verhit een beetje olie in een hapjespan en fruit hierin de knoflook en de ui aan.
* Voeg het gehakt toe zodra de ui glazig is en goed begint te geuren. Doe ook de tomatenpuree in de pan en bak het gehakt rul.
* Doe de oregano en het paprikapoeder bij het gehakt in de pan en schep dit goed om. Schenk vervolgens de gezeefde tomaten in de pan en roer alles goed door.
* Breng de saus aan de kook, draai het vuur laag en laat de saus net zolang pruttelen tot de spaghetti gaar is. Breng de saus op smaak met peper en zout.
* Verwarm de oven voor op 180°C en vet een springvorm van 24-26cm in met olie.
* Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar.
* Klop ondertussen de eieren samen met de mascarpone romig en voeg peper en zout naar smaak toe.
* Giet de spaghetti af en doe deze bij het ei-mascarponemengsel in de kom. Schep vluchtig om en roer hier de gedroogde basilicum doorheen.
* Schep de helft van de spaghetti in de springvorm en druk dit lichtjes aan. Schep de helft van de tomatensaus op de spaghetti.
* Top af met de rest van de spaghetti en tot slot de rest van de tomatensaus.
* Strooi de geraspte kaas over de springvorm en bak de spaghetti-taart in het midden van de oven voor 20-25 minuten tot de kaas gesmolten is en een knapperig laagje heeft gevormd.