



## Spaghetti bolognaise

Recette de **Reto Mathis**  
Mathis' Food Affairs, St Moritz



- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 400 g tomates pelées (1 boîte avec le jus)
- 300 g viande hachée (bœuf)
- 6 cs sauce soja Kikkoman
- 3 cs huile d'olive
- 1 cc purée de tomate
- 1 brin romarin
- 1 brin thym
- poivre noir du moulin
- 500 g spaghetti

Ingrédients pour 4 personnes

**Préparation** Hachez l'oignon et pressez l'ail. Coupez les tomates pelées en gros morceaux. Faites mariner la viande hachée avec la moitié de la sauce soja et faites revenir avec l'huile d'olive à feu vif dans une poêle antiadhésive. Ajoutez l'oignon et l'ail, continuez la cuisson jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide. Ajoutez la purée de tomate, mélangez bien, mouillez avec le reste de sauce soja. Ajoutez les tomates en dés, le romarin et le thym, laissez mijoter à feu doux 30 minutes. jusqu'à ce que la sauce épaississe. Assaisonnez avec le poivre noir et de la sauce soja. Servez avec les spaghettis cuits al dente.

**Conseil de présentation** Pour encore plus de saveur. Avant de servir, tournez les spaghettis dans la sauce bolognaise.