

Ingrediënten voor 4 personen

250 gr rundsgehakt ? 250 gr varkensgehakt ? 100 gr ontbijtspek of rauwe ham, in stukjes gesneden, 1 ui, 1 teentje knoflook, 1 tak selder, 1 wortel, ½ liter rode wijn, 100 ml bouillon, 1 blik gepelde tomaten, 2 eetlepels tomatenpuree, peper en zout, oregano, basilicum, paprika, rozemarijn, tijm, 1 laurierblad., boter, olijfolie

Tijd: > 2 uur
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

De enige echte spaghetti bolognese (Ragu bolognese)

Als je in Italië spaghetti bolognese vraagt, zal men je misschien vragend aankijken. Wat wij bolognese noemen, heet in Italië gewoon ragù. Om deze saus der sauzen te maken, moet je wel vroeg uit de veren. Als je dan toch voor dag en dauw opstaat, ga je naar de vroegmarkt en bestelt daar

Hulpmiddelen

Pan

Bereidingswijze

Je warmt de boter en olijfolie op en fruit daarin de fijngehakte ui, selder en wortel en het teentje knoflook. Dan bak je het gehakt en spek erin met het laurierblaadje. Roer alles goed dooreen, zodat het vlees niet aanbakt. Als het vlees gebakken is haal je het knoflookteentje eruit en doet er de tomaten, wijn, bouillon, tomatenpuree, peper, zout en veel kruiden bij. Dit laat je dan op een heel zacht vuur enkele uren sudderen. Het mag gerust 3 ? 4 uur blijven staan (Begrijp je nu waarom je zo vroeg op moest?). Het is echt wel belangrijk dat de saus zo lang op het vuur staat, zodat alle vocht verdampt is. Voeg er op het laatst de fijngehakte basilicum bij. Haal de pan van het vuur en doe er eventueel nog wat boter bij. Ondertussen kook je de tagliatelle of spaghetti al dente en je giet de ragù over de pasta.

Serveertips

Altijd lekker met sla

