

Ingrediënten voor 8 personen

500gr (mager) rundergehakt 2  
uien 2 paprika`s 2 pakjes  
gezeefde tomaat 1 of 2  
runderbouillonblokjes 2 tenen  
knoflook 2 tl suiker Zout en peper  
Italiaanse kruiden Geraspte kaas  
(parmezaanse)

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee



## Bolognesesaus

Een heerlijke bolognesesaus, te gebruiken voor over de pasta of om lasagne mee te maken. Ik maak altijd veel saus en vries dan porties in, uit deze saus haal je 8 porties. Neem van ieder ingrediënt maar 1 en je hebt het gerecht gehalveerd.

### Hulpmiddelen

Grote wok, spatel

### Vorbereiding

Snijd de uien en paprika`s Zet evt. een pan water op om de pasta in te koken

### Bereidingswijze

Bak het gehakt rul in de wok. Ik doe dit altijd zonder boter of olie, gehakt is van zichzelf al vet genoeg. Doe daar de gesneden ui en paprika bij. Als deze een beetje zacht zijn geworden, doe je de gezeefde tomaten, bouillonblokjes, suiker en knoflook erbij. Proef zelf of je één bouillonblokje genoeg vindt, het maakt de saus wat zouter. Maak de saus af met de kruiden. Als je de saus als lasagnesaus gebruikt, doe je om en om een laag saus en een laag lasagna in een ingevette ovenschaal. Begin en eindig met een laag saus en bestrooi metgeraspte kaas

### Serveertips

Serveer de saus apart van de pasta en met eraspte kaas.