

Ingrediënten voor 4 personen

100 gram pancetta, fijngehakt 1 ui, fijngehakt 2 stengels bleekselderij, fijngehakt 1 grote wortel, geschraapt en fijngehakt 2 tenen knoflook, fijngehakt 500 gram gehakt, ik gebruik half-om-half van de slager 250 milliliter melk 2 eetlepels tomatenpuree of klein blikje 175 milliliter rode wijn 2 blikjes tomatenblokjes 2 laurierblaadjes 10 basilicumblaadje, fijngehakt beetje boter of olijfolie

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

Klassieke Bolognesesaus

Ik maak hier altijd een heel grote pan van en vries het in, zo heb ik altijd een heerlijke bolognesesaus voor bij de pasta of in de lasagne.

Hulpmiddelen

Braadpan Snijplank + mes

Bereidingswijze

Smelt de boter samen met de olijfolie in een braadpan op middelhoog vuur. Voeg de pancetta toe en bak 5 minuten op middelhoog vuur, tot hij knapperig wordt. Doe de ui, wortel, knoflook en bleekselderij in de pan en bak een minuut of 5 tot de groenten zacht zijn. Voeg het gehakt en bak het rul en bruin. Schenk nu de melk in de pan en laat op middelhoog vuur zachtjes koken tot de melk is verdampt. Dit duurt ongeveer 5 minuten. Voeg de tomatenpuree toe en roer 2 minuten tot alles goed is gemengd. Schenk de wijn erbij en laat 10 minuten zachtjes koken. Doe de tomatenblokjes, laurier en basilicum in de pan. Voeg peper en zout naar smaak toe. Breng de saus aan de kook en laat op een zacht vuur 2 uur koken of tot de saus naar wens is ingedikt. De klassieke bolognesesaus is lekker met pasta of als basis voor lasagne.