

Bolognesesaus



Ingrediënten

Voor 4 personen.

600 gram rundergehakt
150 gram pancetta
500 gram passata
1 ui
2 teentjes knoflook
2 stengels bleekselderij
2 winterpenen
250 ml melk
300 ml water
1 runderbouillonblokje
Flinke snuf versgemalen peper
Flinke snuf zeezout
Klontje boter

Bereiding

Snij de wortel in kwarten en de bleekselderij in dunne plakjes. Snipper de ui en hak de knoflook zo fijn mogelijk. Snij de pancetta in stukjes.

Verwarm het klontje boter in de pan en fruit hierin de ui. Voeg dan de knoflook toe en roer even door. Voeg dan de wortel en bleekselderij toe en laat dit een minuut of 5 bakken. Voeg dan de pancetta toe en bak het nog een minuut of 5.

Voeg het gehakt, in 2 delen, toe en rul dit. Als het vocht verdampt is voeg je het water, de melk, te passata en bouillonblokje toe. Breng dit aan de kook. Voeg peper en zout toe en laat het, met de deksel op de pan, zo'n 2 uur lekker sudderen.

Lekker met spaghetti en een frisse salade.

Eet smakelijk!