



Klassieke spaghetti bolognese

De aloude Italiaanse klassieker met een rijke, langzaam gestoofde gehaktsaus op basis van tomaat, wortel en rode wijn. Comfortfood waar iedereen aan tafel blij van wordt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	90'	4	Pasta

Ingrediënten

400 g spaghetti
500 g gemengd gehakt
1 ui
2 teentjes knoflook
2 wortelen
1 stengel bleekselder
800 g gepelde tomaten (2 blikken van 400 g)
2 el tomatenpuree
150 ml rode wijn

2 el olijfolie
1 laurierblad
1 kl gedroogde oregano
een snufje suiker
peper en zout
geraspte parmezaan

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de ui en knoflook fijn. Schil de wortelen en snijd ze samen met de bleekselder in kleine blokjes.
- 2.** Verhit de olijfolie in een ruime kookpot op middelhoog vuur. Stoof de ui, knoflook, wortel en bleekselder gedurende 8 minuten tot ze zacht en glazig zijn.
- 3.** Voeg het gehakt toe en bak het op hoog vuur al roerend los tot het volledig gebruind is, ongeveer 6 minuten.
- 4.** Roer de tomatenpuree erdoor en laat die 2 minuten meebakken. Blus met de rode wijn en laat de alcohol 2 minuten verdampen.
- 5.** Voeg de gepelde tomaten, het laurierblad, de oregano en een snufje suiker toe. Breek de tomaten grof fijn met een houten lepel. Breng op smaak met peper en zout.
- 6.** Zet het vuur laag en laat de saus minstens 75 minuten zachtjes pruttelen met het deksel schuin op de pot. Roer regelmatig en voeg een scheutje water toe als de saus te droog wordt. Verwijder het laurierblad voor het opdienen.
- 7.** Kook de spaghetti in ruim gezouten kokend water beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en bewaar een kleine scheut kookwater.
- 8.** Verdeel de spaghetti over diepe borden, schep de bolognesesaus erover en werk af met royaal geraspte parmezaan.

Tip

Hoe langer de saus pruttelt, hoe dieper en rijker de smaak wordt. Maak gerust een dubbele portie en vries de helft in voor een snelle doordeweekse maaltijd.

Lekker met

Een frisse groene salade en knapperig stokbrood.

Dranktip

Serveer met een stevige Italiaanse rode wijn zoals een Chianti of een Montepulciano d'Abruzzo.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**