



Ragù alla Bolognese

ingrediënten

500 gram rundergehakt

700 ml passata (gezeefde tomaten)

200 ml water

200 ml rode wijn

1 ui ca. 75 gram

1 wortel ca. 75 gram

1 stengel bleekselderij ca. 75 gram

paar laurierblaadjes naar smaak

Zout

Spaanse peper naar smaak (alleen als je wilt)

Olijfolie

bereiding

Heb je een keukenmachine doe dan de groenten daarin en hak het fijn, anders snijd of rasp je de groenten zo fijn mogelijk, Doe in een pan met dikke bodem een goede scheut olijfolie en blancheer daarin de groenten op zacht vuur zonder te laten kleuren zodat ze de smaak goed afgeven.

Doe evt. 2 laurierblaadjes erbij en voeg dan het gehakt toe. Rul het gehakt en laat het langzaam bruin worden.

Voeg dan de rode wijn toe, roer door en laat even intrekken.

Doe dan de passata erbij met de 200 ml water.

Nu proef je of er nog zout of (spaanse) peper nodig is, en dan laat je de saus minstens 1 uur op heel zacht vuur onder af en toe roeren doorkoken ,

zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Het geheim van goede Bolognesesaus is dat het de tijd moet krijgen om de smaken goed te laten intrekken.

In Bologna traditioneel gegeten met tagliatelle, fettuccine of andere ei pasta zoals Lasagna.

Als je Lasagna wil maken met deze saus, maar geen bechamelsaus wilt maken, kun je i.p.v. 200 ml water ook 200 ml volle melk toevoegen, dan krijg je een romige saus!

Buon Appetito!

Team Il Bocconcino