



Spaghetti bolognese



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 eetlepels olijfolie
500 gram gemengd gehakt
100 gram spekblokjes (gerookt, Alvo)
1 wortel (geschild en in blokjes gesneden)
1 stengel witte selder (gereinigd en in boogjes gesneden)
1 ui (fijngesnipperd)
1 teentje knoflook (fijngesnipperd)
1 eetlepel tomatenpuree
1 deciliter rode wijn
300 ml bouillon van een blokje
peper en zout
250 gram tomatenblokjes
500 gram spaghetti (Poggiolino)
100 gram parmezaan (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een flinke scheut olijfolie in een pan en bak het gehakt met de spekblokjes rul.
- 2.** Voeg de stukjes wortel, selder, ui en knoflook toe en bak mee.
- 3.** Voeg de tomatenpuree toe.
- 4.** Schenk de wijn en de bouillon erbij.
- 5.** Kruid met peper en zout.
- 6.** Voeg de tomatenblokjes toe en roer alles voorzichtig om.
- 7.** Laat op zacht vuur ongeveer een uurtje sudderen.



- 8.** Kook de spaghetti volgens de instructies op de verpakking. Giet af.
- 9.** Schep de saus over de spaghetti.
- 10.** Verdeel over borden en bestrooi met Parmezaanse kaas.
- 11.** Serveer met ciabatta.