

Bolognese Saus

8 personen (of voor meerdere dagen)

Dit is een recept dat ik van mijn moeder en zij weer van mijn oma heeft doorgekregen en dat ik al sinds mijn 14e jaar maak. De laatste jaren wat minder dan vroeger, maar het blijft nog steeds een van mijn favoriete gerechten. We maken er eigenlijk altijd spaghetti bij (ik tegenwoordig vaker de dunne variant spaghettini) en strooien er van huis uit altijd gerapte belegen kaas overheen.

Een machtig gerecht dat je natuurlijk lichter kunt maken door de spekjes weg te laten en er een lekkere ruime portie salade bij te eten en misschien wil je wat goede parmezaan gebruiken over de pasta in plaats van belegen goudse kaas. Van parmezaanse kaas heb je niet zo heel veel nodig voor een heerlijke volle smaak.

Ingrediënten:



- 500 gram rundergehakt, tartaar of vegetarisch gehakt
- 2 bakjes gerookte spekreepjes (weglaten bij vega optie)
- 4 grote witte uien fijn gesneden
- een paprika trio (3 kleuren; geel, rood en groen) fijngesneden
- 4 tenen knoflook uitgeperst
- 2 stengels bleekselderij in kleine stukjes
- 2 bakjes champignons in plakjes gesneden
- 2 blikken gepelde tomatenstukjes
- 2 glaasjes rode wijn
- 4 biologische runderbouillontabletten (of bij vega optie groentebouillon)
- olijfolie



Bereiding:

Neem een grote koekenpan en zet op het gas, voeg dan gelijk de spekblokjes toe en bak in 15-30 minuten op zacht vuur goudbruin en neem uit de pan met een schuimspaan en doe de spekblokjes dan over in een andere grote soeppan.

Bak dan de uien, bleekselderij en knoflook glazig in het achtergebleven vet van de spek (bij vega optie 4 eetlepels olijfolie gebruiken om de uien en knoflook in te bakken), voeg dan de paprika toe en bak op halfhoog vuur 5-10 minuten en voeg dit mengsel dan bij de spekjes in de soeppan.

Veeg de koekenpan schoon met keukenpapier en zet het vuur hoog aan, als de pan goed heet is 2 eetlepels olijfolie toevoegen en dan de champignons op hoog vuur gaar bakken tot ze geslonken zijn en die lekkere geur afgeven die gebakken champignons afgeven. Doe ook dit bij het mengsel in de soeppan.

Bak dan het gehakt in de koekenpan op halfhoog vuur rul en los. Gebruik je tartaar of vegetarisch gehakt dan kun je 3 eetlepels olijfolie gebruiken bij het bakken. Als het vlees gaar is kan het ook in de soeppan bij de andere ingrediënten.

Voeg dan de tomaat, wijn en bouillon toe. Voeg water toe tot de ingrediënten onder staan en laat minstens een uur zachtjes pruttelen zodat de smaken goed in kunnen trekken.

Enjoy!

Gesina