

Klassieke Bolognesessaus

Ingrediënten:

- 10 g boter
- 10 ml olijfolie
- 500 gr rundergehakt
- 75 gr pancetta of ontbijtspek
- 100 ml witte wijn
- 150 ml runderbouillon
- 400 gr gezeefde tomaten
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 100 gr bleekselderij
- 100 gr winterwortel
- 250 ml melk

Foto

Klassieke Bolognesessaus

- Snipper de ui en hak de knoflook fijn
- Snijd de pancetta in reepjes van 0,5 cm breed. Maak de bleekselderij en de winterwortel schoon en snijd ze in kleine blokjes van 0,5 bin 0,5 cm.
- Verhit de olie en de boter in een grote braadpan of hapjespan.
- Voeg de ui, knoflook, bleekselderij, wortel en wat zout toe en bak dit al roerend 5 min op middelhoog vuur.
- Voeg nu de pancetta toe en laat dit alles nog 10 min bakken zodat de groente zacht worden.
- Zet het voor hoger en voeg in 2 of 3 delen het rundergehakt toe. Zorg ervoor dat tussen elke lichting gehakt het vocht verdampt is zodat het gehakt echt bakt en niet kookt in het eigen vocht. (je kunt het gehakt ook even apart het gehakt in een koekenpan aanbakken.)
- Zodra het gehakt in de pan zit laat je het nog zeker 15 min doorbakken zodat het mooi goudbruin wordt. De bodem van de pan mag best een beetje aanzetten.

- Voeg de witte wijn toe en schraap met een spatel alle aanbaksel van de bodem van de pan.
- Voeg de gezeefde tomaten, melk, runderbouillon, zout en flink wat peper toe.
- Laat de saus minstens 2 uur opeen zo laag mogelijk vuur pruttelen met de deksel schuin op de pan. Het resultaat moet een mooie dikke saus zijn die er absoluut niet waterig uitziet. Voeg indien nodig extra runderbouillon of water toe als de saus al snel te ver inkookt.
- Maak de saus op het einde goed op smak met peper en eventueel zout.