



Tagliatelle met ragù alla bolognese

De echte Bolognese ragù: een langzaam gesudderde vleessaus met een scheutje melk en wijn, geserveerd op verse tagliatelle. Geen spaghetti, wél tagliatelle.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	150'	6	Pasta

Ingrediënten

- 500 g tagliatelle
- 300 g gehakt (half rund, half varken)
- 100 g gerookt spek in blokjes
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 stengel selder
- 2 el olijfolie
- 150 ml droge witte wijn
- 400 g gepelde tomaten (blik)

2 el tomatenpuree
200 ml melk
300 ml bouillon
zout en peper
geraspte parmezaan

Bereidingswijze

1. Snij ui, wortel en selder heel fijn. Stoof ze met het spek in de olijfolie 8 minuten zacht.
2. Voeg het gehakt toe en bak het rul en lichtbruin, ca. 6 minuten.
3. Roer de tomatenpuree erdoor, bak 1 minuut en blus met de witte wijn. Laat de wijn inkoken.
4. Voeg de gepelde tomaten en bouillon toe, breek de tomaten fijn en kruid met zout en peper. Laat op heel zacht vuur minstens 2 uur sudderen, af en toe roeren.
5. Roer de laatste 20 minuten de melk erdoor voor een zachtere, romige saus.
6. Kook de tagliatelle beetgaar, meng met een deel van de ragù en serveer met de rest van de saus en parmezaan erop.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)