



Klassieke spaghetti bolognese

De aloude Italiaanse klassieker met een rijke, langzaam gestoofde gehaktsaus op basis van tomaat, wortel en rode wijn. Comfortfood waar iedereen aan tafel blij van wordt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	90'	4	Pasta

Ingrediënten

400 g spaghetti
500 g gemengd gehakt
1 ui
2 teentjes look
2 wortelen
1 stengel selder
800 g gepelde tomaten (2 blikken)
2 el tomatenpuree
150 ml rode wijn

2 el olijfolie
1 blaadje laurier
1 tl gedroogde oregano
snufje suiker
peper en zout
geraspte parmezaan

Bereidingswijze

1. Snipper de ui en look fijn. Snijd wortel en selder in kleine blokjes. Verhit de olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur en stoom de groenten 8 minuten glazig.
2. Voeg het gehakt toe en bak het op hoog vuur los tot het mooi gebruind is, ongeveer 6 minuten.
3. Roer de tomatenpuree erdoor en bak 2 minuten mee. Blus met de rode wijn en laat de alcohol 2 minuten verdampen.
4. Voeg de gepelde tomaten, laurier, oregano en een snufje suiker toe. Breek de tomaten met een lepel fijn. Kruid met peper en zout.
5. Laat de saus minstens 75 minuten zachtjes pruttelen op laag vuur, af en toe roeren. Voeg een scheutje water toe als ze te droog wordt.
6. Kook de spaghetti ondertussen beetgaar volgens de verpakking in ruim gezouten water, ongeveer 9 minuten. Giet af.
7. Verdeel de spaghetti over de borden, schep de saus erover en werk af met geraspte parmezaan.

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