Pappardelle met romige bolognaisesaus

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

olijfolie
1 ui (fijngesneden)
300 gram rundergehakt
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 wortel (in blokjes)
2 takjes selders (in blokjes)
1 glas rode wijn
1 glas kippenbouillon
250 gram gepelde tomaten
1 theelepel oregano
peper en zout
1 blaadje laurier
2 takjes tijm
1 takje rozemarijn
1 glas volle melk
200 gram pappardelle (brede lintpasta)
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
50 gram parmezaan (geraspt)

Bereidingswijze

1. **Verhit een scheut olijfolie in een diepe pan. Fruit de ui glazig en voeg het rundergehakt toe. Roerbak tot het vlees gaar is. Voeg de knoflook, de stukjes wortel en de selder toe. Roer eventjes en overgiet met de rode wijn.**

2. **Voeg de kippenbouillon en de tomaten toe. Breng op smaak met oregano, peper, zout, laurier, tijm en rozemarijn.**

3. **Giet de melk erbij en laat op een zacht vuur minstens 1,5 uur pruttelen onder deksel. Verwijder het deksel en laat de saus nog even inkoken.**

4. **Kook de pappardelle en giet af.**

5. **Meng met de saus en werk af met de bladpeterselie. Geef er de geraspte Parmezaanse kaas bij.**