De beste bolognaisesaus

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 ui
2 teentjes knoflook
1 wortel (dik)
2 stengels selders
80 gram pancetta (blok of spek)
olijfolie
50 gram rundergehakt
2 eetlepels tomatenpuree
250 ml rode wijn
400 gram tomaten uit blik
300 ml passata
1 kruidentuiltje
peper en zout
400 gram spaghetti
70 gram geraspte kaas

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 150 °C. Snipper de ui en de look fijn. Snij de selder en de wortel in kleine stukjes.**
2. **Snij de pancetta of het spek in reepjes of blokjes.**
3. **Roerbak de pancetta of het spek gedurende enkele minuten in een scheutje olijfolie in een gietijzeren pot. Voeg de ui, de look, de selder en de wortel toe en bak nog 2 minuten verder.**
4. **Doe het gehakt erbij en bak het rul. Voeg de tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee.**
5. **Blus met de rode wijn en laat het vocht verdampen.**

6. **Voeg de tomaten uit blik, de passata en het kruidentuiltje toe. Kruid met peper en zout. Breng op een zacht vuur aan de kook. Doe het deksel op de pan en laat de saus 2 à 3 uur zachtjes verder garen in de oven. Roer elk halfuur eens om.**

7. **Kook de pasta gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af.**

8. **Haal de saus uit de oven. Verwijder het kruidentuiltje. Verdeel de spaghetti over de borden en schep er een flinke portie saus op. Werk af met geraspte kaas.**