



# Spaghetti bolognese



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

4 eetlepels olijfolie  
500 gram gemengd gehakt  
100 gram spekblokjes (gerookt, Alvo)  
1 wortel (geschild en in blokjes gesneden)  
1 stengel witte selder (gereinigd en in boogjes gesneden)  
1 ui (fijngesnipperd)  
1 teentje knoflook (fijngesnipperd)  
1 eetlepel tomatenpuree  
1 deciliter rode wijn  
300 ml bouillon van een blokje  
peper en zout  
250 gram tomatenblokjes  
500 gram spaghetti (Poggiolino)  
100 gram parmezaan (geraspt)

## Bereidingswijze

- 1.** Verhit een flinke scheut olijfolie in een pan en bak het gehakt met de spekblokjes rul.
- 2.** Voeg de stukjes wortel, selder, ui en knoflook toe en bak mee.
- 3.** Voeg de tomatenpuree toe.
- 4.** Schenk de wijn en de bouillon erbij.
- 5.** Kruid met peper en zout.
- 6.** Voeg de tomatenblokjes toe en roer alles voorzichtig om.
- 7.** Laat op zacht vuur ongeveer een uurtje sudderen.



- 8.** Kook de spaghetti volgens de instructies op de verpakking. Giet af.
- 9.** Schep de saus over de spaghetti.
- 10.** Verdeel over borden en bestrooi met Parmezaanse kaas.
- 11.** Serveer met ciabatta.