

Pasta Bolognese

Aantal personen: 4

Tijd: 30 minuten

Deze doet het goed bij grote en kleine eters. Letterlijk en figuurlijk, want spaghetti is een van de weinige gerechten die elk kind ook lust. De bekendste spaghettivariant is de spaghetti Bolognese. Hoewel de echte Italiaan het eerder met tagliatelle zal eten, is het gerecht in ons land vooral bekend met de ronde pastasliert in de hoofdrol. Je kunt op internet talloze recepten vinden voor spaghetti Bolognese. Wij hebben een sterke voorkeur voor de versimpelde variant van de klassieker 'Ragú Bolognese'.

Tip: in het oorspronkelijke recept voor 'Ragú Bolognese' zitten ook spekjes. Wil je dit ook? Voeg hier dan ongeveer 75 gram ontbijtspek in kleine blokjes toe. Deze bak je samen met het gehakt en de kruiden.

Bereidingswijze

1. Zet een grote pan met water op om de pasta straks in te koken. Voor elke 100 gram pasta gebruik je 1 liter water en een lepeltje zout.
2. Verhit de olijfolie in een pan. Als de olie op temperatuur is, laat je de ui en wortel ongeveer 3 tot 4 minuten op matig vuur bakken.
3. Voeg het gehakt toe en rul het lichtbruin. Met Italiaanse kruiden en peper en zout breng je het geheel op smaak.
4. Voeg de tomatenpuree toe aan het gehaktmengsel en laat nog 2 minuten pruttelen.
5. Blus het mengsel af met de rode wijn en voeg pas dan de tomatenblokjes uit blik toe.
6. Goed roeren, op laag vuur zetten en even wat voor jezelf gaan doen. Om de smaken goed in het gehakt te laten trekken, moet de saus zeker 20 minuten zachtjes door garen.
7. Als het water kookt, kun je de spaghetti beetgaar laten worden volgens de aanwijzing op de verpakking.
8. Giet de pasta af en roer de saus hier direct doorheen. Wat je niét moet doen, is de pasta afspoelen met koud water. Dit is alleen zinvol als je een koude pasta serveert. Het koude water spoelt het laagje zetmeel van de pasta en deze zorgt juist dat de warme saus goed bindt. Meng de pasta al omscheppend door de saus.
9. Verdeel de spaghetti over de borden en strooi er rijkelijk de Parrano Strooikaas over.

Buon appetito!



Ingrediënten

- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 grote wortel, in kleine blokjes
- 350 gram rundergehakt
- 400 gram spaghetti
- 1 blikje tomatenpuree (70 gram)
- 1 glas rode wijn
- 1 blikje tomatenblokjes (400 gram)
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels gedroogde Italiaanse kruiden
- peper en zout
- 75 gram Parrano strooikaas