

Klasieke Pasta Bolognese

Alandra Tinto



- 3 eetlepels olijfolie
- 400 g rundergehakt
- 2 winterpenen
- 1 ui
- 3 stengels bleekselderij
- 2 teentjes knoflook
- 200 ml rode wijn
- 2 blik gepelde tomaten
- 6 tl Italiaanse kruiden
- 400 g spaghetti
- 50 g Parmezaanse kaas
- 1 bos basilicum

INGREDIËNTEN (4 PERS)

BEREIDING

Pel de knoflook en ui, snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Schil de wortel en snijd samen met de bleekselderij in kleine blokjes.

Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak het gehakt knapperig. Laat uitlekken op een stuk keukenpapier.

Verhit nog een scheutje in een koekenpan en bak de ui, knoflook, wortel en bleekselderij. Blus af met rode wijn en laat voor enkele minuten inkoken.

Voeg de blikken tomaat, het gehakt en de Italiaanse kruiden toe. Laat voor ongeveer 10 minuten pruttelen.

Kook de spaghetti volgens aanwijzingen op de verpakking.

Voeg de spaghetti toe aan de bolognesesaus.

Verdeel de spaghetti bolognese over 4 diepe borden, rasp de Parmezaanse kaas eroverheen en garneer met blaadjes basilicum.