

☼ Recept

Tagliatelle met bolognese saus

voor 4 personen



Ingrediënten

500 gram tagliatelle uit het versvak
1 klontje roomboter en 1 eetlepel olijfolie
70 gram gerookt spek
1 ui
2 takjes oregano
1 takje tijm
350 gram rundgehakt
1 teentje knoflook

2 worteltjes
¼ stengel bleekselderij
800 gram tomatenblokjes
5 dl vleesbouillon
scheutje droge rode wijn
1 dl slagroom
3 eetlepels peterselie
50 gram geraspte Parmezaanse kaas

Voorbereiden

doe elk onderdeel in een kommetje of schaal

knip het spek in vierkantjes en snij de ui klein
snij twee takjes oregano en één takje tijm af
kruidt het gehakt met peper en zout
pers het knoflookteentje uit
knip de pakjes met tomatenblokjes open
meet 1 dl slagroom af
maak met 1/4 bouillonblokjes 5 dl bouillon
weeg 50 gram Parmezaanse kaas af en rasp deze
snij de schone worteltjes en bleekselderij in kleine stukjes
was de peterselie en knip de blaadjes fijn

Koken

Zet een hapjespan op het vuur en laat de boter en olie goed warm worden. Voeg het spek toe en bak dit tot het geslonken en lichtbruin is. Doe er de gesneden ui bij en laat deze glazig worden. Bak dan de oregano en tijm even mee. Voeg gehakt toe en bak dit rul. Schep ook de knoflook erbij. Daarna zijn de wortel en bleekselderijstukjes aan de beurt. Bak ze even mee. Blijf roeren. Tenslotte mogen de tomatenblokjes, bouillon en het scheutje rode wijn worden toegevoegd. Roer alles goed door en laat het aan de kook komen. Zet dan de vlam laag en laat de saus op een zacht vuur tien minuten sudderen. Kook intussen de tagliatelle gaar. Haal voorzichtig het oregano- en tijmtakje uit de saus. Voeg tenslotte slagroom, peterselie en de helft van de Parmezaanse kaas aan de saus toe. Meng dit en proef of je hem al lekker vindt. Maak evt. op smaak met tijm, kaas, zout en peper. Dien de tagliatelle op met de bolognese saus. Garneer met Parmezaanse kaas en takjes verse oregano.