

# Ragu Bolognese



## Ingrediënten

Olijfolie, boter  
licht gerookt spek  
gemengd gehakt (varken – rund)  
ui  
wortel  
bleekselderij  
laurier  
tijm  
tomatenpuree  
tomaten  
oregano  
witte wijn  
vleesbouillon  
zout en peper.

## Bereiding

Tomaten pellen en zaadlijsten verwijderen.

Ui, wortel en bleekselderij fijnhakken (ik gebruik daarvoor de keukenmachine).

Spekblokjes in hete olijfolie met een klontje boter licht bakken.

Gehakte groenten en gehakt toevoegen en alles rul bakken. Kruiden met zout en peper.

Witte wijn, laurier, tijm, tomatenpuree, tomatenstukjes en bouillon toevoegen. Dertig minuten zachtjes laten sudderen onder deksel, af en toe eens roeren.

Knoflook, oregano er bij doen en nog enkele minuten zonder deksel sudderen om de juiste dikte (structuur) te krijgen en op smaak te brengen.

Deze ragu Bolognese wordt meestal met pasta gegeven (waaronder de welbekende spaghetti Bolognese) maar kan evengoed met rijst, gnocci of polenta gaan.

Een niet al te pittige geraspte kaas en enkele blaadjes basilicum zijn veel toegepaste aanvullingen.

Vegetarische Ragu Bolognese

Vervang in de samenstelling:

Licht gerookt spek door speckjes van de vegetarische slager

Vervang gemengd gehakt door Vegetarisch gehakt

Vervang vleesbouillon door groentebouillon

Gebruik als kruiding extra: Spice Blend met miso voor vega van Verstegen - 'voorjaars risotto'

Bak de speckjes en het vegetarische gehakt apart rul en laat het niet mee sudderen maar voeg het op het einde van de bereiding toe.

## **Notities**

De naam 'Bolognese' voor pastasaus wordt m.i. nogal ruim opgevat en lichtvaardig gebruikt. Een klein onderzoekje in de lectuur van de klassieke keuken bracht mij tot dit recept zoals ik het toepas.

Er zijn voldoende uitstekende Italiaanse kookboeken en ook op het internet kun je voldoende inspiratie op doen als je maar de juiste uitkiest. Even zoeken op youtube en je komt al een heel eind.