



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Bolognesesaus

Ingrediënten saus:

600 gram rundergehakt
100 gram spekblokjes
Olijfolie om in te bakken
1 winterwortel
2 stengels bleekselderij
1 courgette
1 uit
2 teentjes knoflook
Zout
Versgemalen peper
2 blikken tomatenblokjes

Ingrediënten pasta:

400 gram Penne
50 gram Parmezaanse kaas
Zout

Bereiden saus:

1. Schil de wortel en de bleekselderij. Verwijder de uiteindes van de courgette.
2. Snij de wortel, bleekselderij en de courgette.
3. Pel en snipper de ui en pel en snijd de knoflook fijn.
4. Verhit een scheut olie in een grote koekenpan
5. Fruit de uit, knoflook en spekblokjes
6. Voeg de wortel, bleekselderij en courgette toe en bak circa 2 minuten.
7. Voeg het gehakt en de tomatenpuree toe en bak circa 10 minuten mee. Blijf regelmatig roeren.
8. Breng op smaak met zout en peper.
9. Kook de saus circa 20 minuten op laag vuur en voeg heet water toe wanneer de saus te dik wordt.





SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers



Bereiden pasta:

1. Breng een pan met water en zout aan de kook.
2. Rasp de Parmezaanse kaas.
3. Kook de Penne graag volgens de gebruiksaanwijzing van de verpakking.
4. Giet de pasta af, en meng deze door de saus.
5. Serveer met de geraspte Parmezaanse kaas.

Eet smakelijk!

