Ragù bolognese

Het lijkt soms wel of iedereen denkt dat bolognesesaus een tomatensaus is, maar dat is het niet. Het is juist een vleessaus. De smaak van het spek en rundergehakt zal dus duidelijk overheersen. Door het sudderen krijgt de bolognesesaus zelfs een hartige smaak die je enigszins doet denken aan stoofvlees.
In 1982 heeft de afdeling uit Bologna van de 'Accademia Italiana della Cucina' de ingrediënten voor de officiële Ragù bolognese vastgelegd.

Dit recept is voor 12-15 personen

Ingrediënten

- 500 g spekblokjes of pancetta
- 3 st winterpeen
- 4 stengels bleekselderij
- 5 uien, gesnipperd
- 6 tenen knoflook
- 1,2-1,5 kg mager rundergehakt
- 600 ml witte wijn
- 4 blikken tomatenblokjes
- 4 blokjes runderbouillon
- peper
- zout
- olijfolie

Bereiding

1. Snipper de **ui**. Snij de **peen** en de **bleekselderij** in kleine blokjes. Snijd de **knoflooktenen** heel fijn.
2. Verhit een laagje **olijfolie** in een grote dutch oven. Zodra de olie heet is, voeg je er de fijngesneden groente aan toe samen met de **spekblokjes**. Bak alles ongeveer 10 minuten op laag vuur, zodat de groenten zacht worden.
3. Voeg het **rundergehakt** toe en bak het geheel nog eens tien minuten op zacht vuur, totdat het vlees gaar is. Rul het gehakt door regelmatig te roeren. Breng het geheel op smaak met wat **peper en zout**.
4. Giet de **witte wijn** erbij. Laat alles rustig koken op laag vuur tot het vocht is ingedampt.
5. Doe de **tomatenblokjes** in de pan. Giet zo'n 250 ml water erbij en los hier de **bouillonblokjes** in op. Breng het geheel aan de kook en laat het geheel inkoken. Vergeet niet om regelmatig te roeren om aanbranden van de saus te voorkomen.
6. Plaats nu het deksel op de pan en hang de pan hoog boven het vuur, of leg er een paar kooltjes onder. De saus kan zo rustig doorsudderen. Dit is erg belangrijk voor het ontwikkelen van de juiste smaak. Voeg aan het einde nog wat zout toe naar smaak.

Serveer de saus met verse pasta