

Spaghetti Bolognese



Hoofdgerecht

pasta

4 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: Bereiding 300 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 1 kg gemengd gehakt + 4 dikke sneetjes pancetta (min. 0,5 cm dik) in kleine blokjes
- 2 grote uien gesnipperd + 1 teentje knoflook in kleine stukjes gesneden
- 4 stengels selderij en 2 dikke wortels schoongemaakt en in kleine blokjes gesneden
- 250 g champignons in plakjes
- 70 g tomatenpuree + 800 g tomatenstukjes (in blik) + 5 dl passata van tomaten
- 1 dl rode wijn
- 2 takjes rozemarijn, paar takjes tijm, paar takjes oregano en enkele blaadjes laurier
- een tl harissa of sambal (naar smaak)
- enkele scheuten olijfolie
- 500 g spaghetti
- zout & peper + gemalen Parmezaanse kaas

Bereidingswijze

1. Zet een grote en ovenvaste braadpan op het vuur. Verhit er een scheutje olijfolie in. Zet het vuur lager en stook er de stukjes ui in. Roer regelmatig en laat ze niet bakken! Laat blokjes selderij, knoflook en wortel meestoven met de uien. Spoel de verse kruiden en bind ze samen met een eindje keukentouw. Voeg het bouquet garni van tijm, rozemarijn, laurier en oregano toe aan de braadpan. Laat de groenten 10 minuten stoven op een zacht vuur.
2. Verhit een scheutje olijfolie in een ruime koekenpan. Doe het gehakt in de pan en verdeel het in onregelmatige stukken over de bodem. Laat het vlees rustig bakken op een matig vuur, tot het een goudbruin korstje krijgt. Je hoeft er gedurende enkele minuten niet in te roeren. Neem een spatel en roer het gehakt nu voor de eerste keer om. De stukken vlees die te groot zijn, kan je nu ook wat verkleinen. Laat het gehakt nu nog een paar minuten bakken, tot het gaar is. Roer de stukjes pancetta door de gestoofde groenten. Zet het vuur wat hoger en laat het Italiaans spek even meestoven. Haal de pan daarna van het vuur. Schep het gehakt (zonder het vet!) met een spatel bij de gestoofde groenten met pancetta. Verwarm de oven voor op 120°C.
3. Snij de champignons in kwarten en bak ze goudbruin in de koekenpan met braadvet van het gehakt. Schep de paddenstoelen (ook zonder vet!) met een spatel in de braadpan. Schep er nu de geconcentreerde tomatenpuree in. Roer en laat de tomatenpuree even meestoven. Voeg naar smaak een beetje harissa of sambal toe. Schenk de rode wijn in de pan en roer tot de alcohol verdampt is. Voeg de tomatenstukjes uit blik toe, de passata en 2 dl water. Roer de saus, zet het deksel op de pan en zet de saus drie uur (!) in de voorverwarmde oven van 120°C.
4. Neem een ruime pan met water en breng het aan de kook. Voeg een flinke snuif zout toe aan het water. Kook de spaghetti al dente. Ik reken daarvoor een kooktijd die 1 minuut korter is dan wat er op de verpakking vermeld staat.
5. Haal de Bolognesesaus uit de oven. Haal het bouquet garni uit de saus. Proef de saus en voeg naar smaak wat peper van de molen en een snuifje zout toe. Serveer dampend verse pasta met een flinke portie saus. Werk de borden af met gemalen kaas.

Tenslotte

Waar Spaghetti Bolognese vandaan komt en hoe ze precies klaargemaakt wordt, is een ingewikkelde Italiaanse kwestie. Ik maak dan ook maar de 'Westerse' versie. Neem er wel de tijd voor, want de saus wordt pas echt lekker als ze drie uur kan pruttelen in een oven. Je maakt best ook meteen een XXL-hoeveelheid. De saus kun je gemakkelijk invriezen of maak later **Bolognese Soep**; Fruit 1 gesnipperde rode ui, 2 fijngesneden stengels selderij, paar fijngesneden worteltjes, bakje champignons in plakjes en 1 paprika in reepjes in een scheut olijfolie 4 minuten in een soeppan. Voeg 1 liter kippenbouillon toe en laat 10 minuten koken. Doe er verse tuinkruiden, een paar hele kerstomaatjes en een restje spaghetti bolognese bij en verwarm al roerend (niet meer koken) Serveer met toast besmeerd met 1 halve losgeroerde camembert met gesnipperde basilicum, een gesnipperde sjalot en peper en zout.