

Best kookvrienden,

Een heerlijk receptje dat iedereen lust is spaghetti Bolognese met geraspte kaas.

Dit sausje zou je altijd in voorraad in je diepvriezer moeten hebben voor een snel feel good maaltijd.

## Bolognesesaus

### Ingrediënten:

Voor 4 tot 6 personen

(of 3 porties voor 2 in te vriezen tot gebruik)

- 2 plakken rookspek
- 2 uien
- 2 teentjes look
- 2 wortelen
- 2 stengels bleekselderij
- Olijfolie
- 1 soeplepel gedroogde oregano
- 500 g een mengeling van rund en varkensgehakt
- 2 blikken tomatenstukjes van 400 g
- Zout en peper
- Een bosje basilicum
- 100 gr geraspte Parmezaanse kaas
- 400 tot 200 g gedroogde spaghetti
- 

### Bereiding:

- Snij het spek in kleine stukjes
- Maak ui, look, wortelen en bleekselderij schoon en hak ze klein (maakt niet uit hoe .... Keukenrobot)
- Neem een grote sauteerpan en doe er een flinke scheut olie in. Bak het spek goudbruin. Kruid met oregano.
- Voeg de groenten toe en roerbak gedurende 7 minuten
- Roer er het gehakt en de tomaten uit blik door.
- Vul een van de lege tomatenblikjes met water en giet dit in de pan. (zo nodig nog water toevoegen)
- Voeg peper en zout toe. (Ik vervang dit vaak door een kippenbouillon blokje)
- Zet het vuur laag en laat het geheel een uurtje pruttelen terwijl u zo nu en dan roert.
- Kruid bij indoen nodig naar smaak.
- 

Geef dit met gekookte paste en werk af met de Parmezaanse kaas en versnipperde basilicum blaadjes.

Samen met een glaasje wijn maak je er een waar festijn van.

Laat het jullie smaken.

Thierry

