



## SMULLEN VAN SPAGHETTI BOLOGNESE

### NODIG (4 PERS):

2 wortels  
2 stengels bleekselderij  
50 gram pancetta (of spek)  
1 takje rozemarijn  
1 ui  
3 geperste tenen knoflook  
500 gram rundergehakt  
2 blikken tomatenblokjes  
1 bouillonblokje  
half potje zongedroogde  
tomaten heel fijn gemaakt  
1 tl oregano  
300 ml rode wijn  
peper en zout naar smaak

### DOEN:

1. Verwarm de oven tot 160 °C. Snijd de selderij en wortels in hele kleine blokjes evenals het spek en de ui.
2. Doe de pancetta met fijngesneden rozemarijn bakken in 2 el olijfolie in een vuurvaste pan. Vervolgens voeg je de ui en knoflook toe. Doe het gehakt erbij rullen. Blus het geheel met rode wijn, voeg de tomaten (zowel uit blik als zongedroogde), bouillon en oregano toe. Breng op smaak met peper zout. Zet de pan in de voorverwarmde oven of laat op laag vuur staan 1,5 uur.
3. En nu geduld..... Vlak voor je de pan uit de oven haalt, kook je de spaghetti volgens de verpakking. Serveer de spaghetti Bolognese met Parmezaanse kaas en een frisse salade.

Smullen maar!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)