

The logo for 'Eén' is a white circle containing the word 'Eén' in a bold, black, sans-serif font.

## SPAGHETTI BOLOGNAISE

**bereidingstijd:** 40 minuten + 180 minuten garen in de oven | **aantal personen:** 4

Spaghetti bolognaise hoeft Jeroen niet meer te introduceren. Waar de bolognaisesaus juist vandaan komt en hoe ze precies klaargemaakt wordt, is een ingewikkelde Italiaanse kwestie. Jeroen maakt dan ook de 'Westerse' versie, zoals wij ze kennen.

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 kan je gemakkelijk invriezen voor de kleine of de grote honger.

### extra materiaal:

- een ovenvaste stoofpot met deksel
- een dunschiller
- een eindje keukentouw

Dit gerecht zet je al op tafel vanaf € 4,00 per persoon.

De ingrediënten in dit recept zijn voor **4 personen**. Wil je dit voor meer of minder personen klaarmaken? Dat kan: 1 persoon 2 personen **4 personen** 6 personen 8 personen

### ingrediënten

#### de saus:

- 1 kg gemengd gehakt
- 4 dikke sneetjes pancetta (min. 0,5 cm dik)
- 2 dikke uien (minimum)
- 1 teentje look (minimum)
- 4 stengels selders
- 2 dikke wortels
- 250 g Parijse champignons
- 100 g tomatenpuree (geconcentreerd)
- 800 g tomatenstukjes (in blik)
- 3 dl pasata van tomaten
- 2 dl water
- 1 dl rode wijn
- 2 takjes rozemarijn
- enkele takjes tijm
- enkele takjes verse oregano
- enkele blaadjes laurier
- een toefje harissa (naar smaak)
- enkele scheuten olijfolie

#### de spaghetti:

- 500 g spaghetti
- zout

#### de afwerking:

- peper
- zout
- gemalen kaas (Emmentaler)

### bereiding

#### de saus:

- Pel de uien en snipper ze in kleine stukjes. Halveer ze eerst, maak in elke halve ui een paar horizontale insnijdingen en snij ze vervolgens in kleine snippers.
- Zet een grote en ovenvaste stoofpot (bv. van gietijzer) op een stevig vuur. Verhit er een scheutje olijfolie in.
- Zet het vuur lager en stoof er de stukjes ui in. Roer regelmatig en laat ze niet bakken!
- Spoel de selderstengels en verwijder het loof. Snij dikke stengels overlangs in twee. Snipper ze vervolgens in zeer kleine stukjes.
- Laat de fijne brokjes selder meestoven met de uien.
- Spoel de dikke wortelen en schil ze met een dunschiller. Snij ze overlangs in dikke repen en vervolgens in kleine blokjes.

- Laat ook de stukjes wortel meestoven. Roer regelmatig even in de pot met fijne groenten.
- Pel de (dikke) teen look, snij in grove stukken en plet die vervolgens tot pulp.
- 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 stoofpot. (*TIP*: Wie geen verse kruiden in huis heeft, kan ook gedroogde Provençaalse kruiden laten meestoven.)
- Laat de groenten 10 minuten stoven op een zacht vuur.
- Verhit een scheutje olijfolie in een ruime braadpan.
- 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.
- Snij de dikke sneetjes pancetta eerst in reepjes van zo'n halve centimeter breedte. Zet er vervolgens opnieuw het mes in en tover het Italiaans spek om in zeer kleine blokjes.
- Roer de stukjes pancetta door de gestoofde groenten. Zet het vuur wat hoger en laat het Italiaans spek even meestoven. Hou de pot daarna weg van het vuur.
- Schep het gehakt met een spatel bij de gestoofde groenten met pancetta. Giet niet de hele inhoud van de pan in de pot, want het braadvet maakt de saus dan veel te vet.
- Hou de pan waarin je het vlees hebt gebakken opzij.
- Verwarm de oven voor op 120°C.
- Snij de champignons in kwarten en bak ze goudbruin in de braadpan met braadvet van het gehakt. Schep de paddenstoelen met een spatel in de stoofpot. Ook hier blijft het braadvet achter in de pan.
- Zet de stoofpot op een zacht vuur en schep er de geconcentreerde tomatenpuree in. Roer en laat de tomatenpuree even meestoven.
- Voeg naar smaak een beetje harissa toe. Dit is een zeer pikante Tunesische saus, te vinden in de supermarkt. Je kunt dit ook gerust weglaten.
- Schenk de rode wijn in de pot en roer tot de alcohol verdampt is.
- Voeg de tomatenstukjes uit blik toe, de passata en een scheutje water.
- Roer de saus, zet het deksel op de pot en zet de saus in de voorverwarmde oven van 120°C.

(Drie uur geduld...)

#### de spaghetti:

- Vul een ruime kookpot met water en breng het aan de kook.
- Voeg een flinke snuif zout toe aan het water.
- Kook de spaghetti al dente. Jeroen rekent daarvoor een kooktijd die 1 minuut korter is dan wat er op de verpakking vermeld staat.

#### de afwerking:

- Haal de bolognesesaus uit de oven. Ga even op zoek naar het uitgekookte kruidentuiltje en vis het uit de pot.
- 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.

*Tip*: Om te verhinderen dat een flinke portie spaghetti die in de kookpot achterbleef gaat kleven, roer er tijdig een kleine portie saus doorheen.

#### NIET TE MISSEN OP ÉÉN

##### THUIS

Wat gebeurt er in Thuis?

##### BIRTH DAY

Lieve Blancquaert in Israël.

##### DAGELIJKSE KOST

Kippenbillen met champignons.

##### VLAANDEREN VAKANTIELAND

In het spoor van Marina in Genk.

##### STARS FOR LIFE

Wie krijgt de wildcard?

##### EIGEN KWEEK

Wil jij een sms van een keun? Installeer de ringtones!