



## Tagliatelle met ragù alla bolognese

*De echte Bolognese ragù: een langzaam gesudderde vleessaus met een scheutje melk en witte wijn, geserveerd op verse tagliatelle. Geen spaghetti, wél tagliatelle - zoals het hoort.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>150'</b>	<b>6</b>	<b>Pasta</b>

### Ingrediënten

- 500 g verse tagliatelle
- 300 g gemengd gehakt (half rund, half varken)
- 100 g gerookt spek in blokjes
- 1 ui, fijngesneden
- 1 wortel, fijngesneden
- 1 stengel bleekselder, fijngesneden
- 2 eetlepels olijfolie
- 150 ml droge witte wijn
- 400 g gepelde tomaten (blik)

2 eetlepels tomatenpuree  
200 ml volle melk  
300 ml rundsbouillon  
zout en peper naar smaak  
geraspte parmezaan om te serveren

## Bereidingswijze

---

- 1.** Snijd de ui, wortel en bleekselder zeer fijn. Verhit de olijfolie in een ruime, zware pot op middelhoog vuur. Voeg de spekreepjes toe en stoof ze 2 minuten aan. Voeg vervolgens de groenten toe en stoof alles samen gedurende 8 minuten op een zacht vuur tot de groenten zacht en glazig zijn.
- 2.** Voeg het gehakt toe en bak het al roerend rul en lichtbruin, ongeveer 6 minuten.
- 3.** Roer de tomatenpuree erdoor en laat die 1 minuut meebakken. Blus met de witte wijn en laat de wijn volledig inkoken.
- 4.** Voeg de gepelde tomaten en de rundsbouillon toe. Plet de tomaten grof met een houten lepel. Kruid met zout en peper. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat de ragù minstens 2 uur sudderen op een heel zacht vuur. Roer af en toe.
- 5.** Roer de volle melk erdoor tijdens de laatste 20 minuten van de kooktijd. Dit maakt de saus zachter en ronder van smaak.
- 6.** Kook de tagliatelle beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en bewaar een scheutje kookwater. Meng de pasta met een deel van de ragù en gebruik het kookwater indien nodig om de saus wat lossier te maken. Schep de rest van de ragù erbovenop en serveer direct met ruim geraspte parmezaan.

**Tip**

Hoe langer de ragù suddert, hoe beter. Wie tijd heeft, laat de saus gerust 3 tot 4 uur op het allerlaagste pitje trekken. De ragù is ook uitstekend de dag nadien, nadat de smaken verder zijn ingetrokken.

**Lekker met**

Een eenvoudige groene salade met een lichte citroendressing vormt een frisse tegenhanger bij deze rijke ragù.

**Dranktip**

Kies voor een stevige Italiaanse rode wijn zoals een Sangiovese of een jonge Chianti Classico, die de rijkdom van de vleessaus mooi in evenwicht brengt.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)