



SAMEN KOKEN SAMEN GENIETEN

In deze rubriek geven bewoners van onze gemeente hun favoriete recepten prijs, zodat we elkaar kunnen inspireren met heerlijke maaltijden. Of het nu gaat om een traditionele familieklassieker, een verrassend vegetarisch gerecht of een simpele, snelle doordeweekse maaltijd, alles is welkom!

Heb jij ook een recept dat je graag wil delen? Stuur het ons door via www.houthulst.be/receptboskrant en wie weet zie je ook jouw gerecht binnenkort terug in de Boskrant.

Laat ons samen koken en samen genieten!

Bolognesesaus

In deze editie een echte klassieker: **bolognesesaus**, volgens het recept van **Andy Vandevivere**.

"De Italiaanse keuken: ik hou er van. Maar voor de bolognesesaus heeft iedereen wel een eigen variant. Sommigen doen er champignons bij. Anderen gebruiken dan weer olijven, courgetten, paprika, ...

Ik vond in een Italiaans kookboek het origineel recept van 'Ragu alla Bolognese'. Sindsdien wijk ik er niet meer van af. Jong en oud is er dol op. Omdat ik vaak complimenten krijg met mijn Bolognesesaus, deel ik deze nu graag met jullie."

RECEPT

INGREDIËNTEN

- 200 g rundergehakt
- 200 g varkensgehakt
- 150 g pancetta
- 1 wortel
- 2 stengels bleekselderij
- 1 ui
- 400 g gepelde tomaten
- olijfolie
- 100 ml witte wijn
- 200 ml volle melk op kamertemperatuur
- 200 ml runderbouillon
- peper en zout



BEREIDINGSWIJZE

1. Hak de wortel, de bleekselderij en de ui in kleine stukjes.

2. **Fruit de groenten** een paar minuten in een scheut olijfolie op een laag vuur.





3. Voeg er de fijngesneden **pancetta bij** en laat ongeveer een minuut bakken, samen met de groenten.

4. Zet het vuur middelhoog en voeg nu ook het **gehakt toe**, blijf roeren. Zorg ervoor dat het vlees niet aanbakt of aan de bodem van de pan blijft plakken.



Wanneer het vlees goed bruin is, **voeg je de witte wijn toe**, blijf roeren tot de wijn verdampt is.

5. Voeg vervolgens de **gepelde tomaten toe en breek** in stukken met je houten lepel. **Giet er de runderbouillon bij** en breng aan de kook.



6. Zet vervolgens de kookpot in een voorverwarmde **oven van 160°C**. Laat de ragout **2 uur verder garen** in de oven met het **deksel lichtjes open**. Dit zorgt voor de lekkere volle smaak. Ieder half uur roer je alles eens door elkaar. Mocht de saus te droog worden, doe er een **beetje water bij**.



7. Na 2 uur met deksel in de oven, laat je de saus nog eens **1 uur in de oven, zonder deksel**.

8. Haal het mengsel daarna uit de oven en **voeg de melk toe**. Melk voegen we als laatste toe, dit maakt de saus romig en zoet. Laat **alles nog even doorkoken** op een middelhoog vuur tot je de gewenste dikte hebt.

9. Voeg naar smaak, **peper en zout toe**. De liefhebbers kunnen er **Italiaanse kruiden** bij doen.

Serveer de bolognesesaus **met pasta** of maak er je eigen verse **lasagne** mee.



Succes en smakelijk!

TIPS VAN DE CHEF

Ik maak altijd een veelvoud van de saus in een 10-liter kookpot en vries de saus, in kleine porties, in.

Gouden regel, laat de saus traag garen zodat alle smaken goed tot hun recht komen.

Wil je eens iets anders? Doe de saus op een afbakbroodje dat je in twee snijdt, doe er wat kaas bovenop en steek 15 minuten in de oven. Heerlijk!

