



Tagliatelle al ragù



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram kalfsgehakt
100 gram pancetta (of spek)
olijfolie
1 ui (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
2 wortels (in kleine blokjes)
2 stengels selders (in kleine blokjes)
rode wijn (1 glas)
2 eetlepels tomatenpuree
1 blik gepelde tomaat
peper en zout
1 blaadje laurier
400 gram tagliatelle
parmezaan (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui glazig in olijfolie. Voeg de pancetta en het gehakt toe. Bak het rul. Voeg dan de knoflook, de wortels en de selder toe. Laat enkele minuten meebakken. Voeg dan de tomatenpuree toe en roer goed.
- 2.** Overgiet met de wijn en laat deze bijna helemaal weg koken. Voeg dan de gepelde tomaten toe. Breng op smaak met peper, zout en laurier.
- 3.** Laat met deksel op de pan 2 à 3 uur heel zachtjes sudderen. Voeg eventueel een beetje water toe als de saus te droog wordt.
- 4.** Kook de tagliatelle en meng ze met de saus. Werk af met de parmezaan.