

Bolognesesaus slow cooker

Porties: 12 • Niveau: Moeilijk • Categorie: Saus

Bolognesesaus slow cooker is een recept uit de categorie Saus.

Ingrediënten

- **750 gram** half om half gehakt
- **5** uien fijngesneden
- **1.5** bollen knoflook fijngesneden
- **0.5 bos** bleekselderij de stengels fijngehakt
- **5** wortels fijngehakt
- **2** blikjes tomatenpuree van 65 gr
- **2 eetlepels** suiker
- **2 el** gedroogde kruiden zoals tijm oregano, rozemarijn
- **1.5 el** miso of 4 bouillonblokjes
- **2 blikken** tomaten 400 gr per blik
- **500 ml** passata de pomodori
- **500 ml** rode wijn
- **500 ml** volle melk op kamertemperatuur
- **100 gr** geraspte oude kaas

Bereidingswijze

- 1 Begin met het bruinbakken van het gehakt. Dat geeft straks smaak aan het gerecht dus bak het goed bruin.
- 2 Doe vervolgens alle ingredienten in de Slowcooker en zet die minimaal 8 uur op low, mag ook langer.
- 3 Of:
- 4 Haal uit de pan en laat het vet van het gebakken gehakt in de pan zitten.
- 5 Bak nu de ui en knoflook goudbruin in dezelfde pan. Dit duurt ongeveer 8 minuten.
- 6 Doe nu de wortel en bleekselderij erbij. Bak weer 8 minuten.
- 7 Bak nu de tomatenpuree een paar minuten mee. Doe om het te ontzuren de suiker erbij en bak nog eens 5 minuten. Wil je liever geen suiker gebruiken, dan kun je dat ook weglaten of vervangen door een beetje honing.
- 8 Doe de gedroogde kruiden erbij en bak 2 minuten mee.
- 9 Doe de tomaten uit blik, passata, rode wijn en melk erbij. Als laatste doe je de miso of bouillonblokjes erbij. Eet je dit gerecht met kinderen, wees dan niet bevreesd. Door het koken verdampt de alcohol volledig: het is dus kids safe!
- 10 Doe het gehakt er weer bij en laat lekker lang pruttelen. Ik heb het gerust 12 uur opstaan. Als het droog komt te staan tussendoor vul ik het aan met water. Hoe langer het opstaat des te intenser de smaak wordt.
- 11 Je kunt het natuurlijk meteen eten, maar het is de dag nadat je het gemaakt hebt het allerlekkerste om te eten.
- 12 Ik verdeel dit altijd in 3 porties voor 4 mensen in de vriezer. Zo heb ik altijd een snelle, voedzame en makkelijke pasta bij de hand
- 13 Tip! Lekker met geraspte oude kaas eroverheen!

Toegevoegd door Matthieu