Image not found
https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/

Bereiden in: grote pan / oven

Voorbereiding: 20 min.

Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 750 gram runder gehakt of half om half gehakt
- 5 uien fijngesneden
- 1,5 bollen knoflook fijngesneden
- 0,5 bos bleekselderij fijngehakt
- 5 wortels fijngehakt
- 2 blikjes tomatenpuree van 65 gr
- 2 eetlepels suiker
- 2 el gedroogde kruiden zoals tijm oregano, rozemarijn
- 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

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Image not found
https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/

Bereiding

De saus voor dit recept kunt u het allerbeste een dag van te voren maken, hoeft niet maar de smaak kan op die manier heerlijk doortrekken en daardoor wordt het gerecht nog smaakvoller.

1. Het gehakt goed rul aanbakken. Kruiden naar smaak met zout en peper.
2. Het gehakt even uit de pan in een schaal bewaren. Nu in hetzelfde bakvet de knoflook en ui fruiten na ongeveer 5 minuten de wortel en bleekselderij toevoegen en 10 min. meebakken.
3. De tomatenpuree toevoegen. Dit geeft een iets zurige smaak. Houdt u van iets zoeter voeg dan wat suiker of honing toe.
4. Tijm, oregano en rozemarijn toevoegen. Deze 2 minuten meebakken.
5. De bouillonblokjes, tomaten uit blik, passata, rode wijn en melk toevoegen. Eet u dit gerecht met kinderen wees dan niet bevreesd. Door het koken verdampt de alcohol volledig.
6. Doe het gehakt er weer bij en laat lekker lang pruttelen. Dit mag uren door pruttelen, hoe langer het opstaat hoe intenser de smaak. Wanneer het droog komt te staan tussendoor gewoon even aanvullen met een beetje water of bouillon.
7. De oven voorverwarmen op 180 graden. Kook de Zite (of neem hiervoor Rigatoni) al dente, dus net beetgaar. Hierna de pasta in een ovenschaal doen en de saus er ruim overscheppen, beetje mengen. Nu moet de schotel nog 20 minuten in de oven. Na 15 minuten de geraspte oude kaas erover verdelen en nog 5 minuten laten staan in de oven.

Heerlijk!

Kooktips

U kunt het natuurlijk meteen eten, maar het is de dag nadat u het gemaakt heeft het allerlekkerste om te eten.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten