

Bolognese saus met chocolade



Benodigheden voor 4 personen:

- ❖ 1 wortel
- ❖ 1 ui
- ❖ 1 stengel bleekselderij
- ❖ 6 dunne plakken pancetta
- ❖ 2 el rozemarijnnaalden
- ❖ 2 tenen knoflook
- ❖ 1 el olijfolie
- ❖ 500 g rundergehakt
- ❖ 1 el tomatenpuree
- ❖ 250 ml rode wijn
- ❖ 400 gram tomatenblokjes (1 blik)
- ❖ 250 ml sugocasa al herbe
- ❖ 250 ml runderbouillon
- ❖ 1 kleine rode chilipeper
- ❖ 25 g pure chocolade
- ❖ beetje (zee-)zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:

Snijd de groenten en pancetta in kleine blokjes. Doe groentemengsel in koekenpan en bak het in 5 minuten gaar. Voeg het gehakt toe en bak dit in 4 minuten. Voeg de tomatenpuree toe en laat dit 1 minuut meekoken. Voeg de rode wijn toe en laat tot de helft inkoken. Roer nu ook de tomatenblokjes, de sugocasa en de bouillon door het mengsel. Doe het deksel op de pan, zet het vuur op een lage stand en laat gedurende een uur zachtjes pruttelen. Na een uur haal je het deksel van de pan en laat je de saus nog eens 25 minuten zachtjes pruttelen. Voeg de chilipeper toe. Breek de chocolade in kleine stukjes en voeg toe aan de saus voor een wat vollere smaak.