

Authentieke Italiaanse Pasta al Ragù

Een echte Italiaanse ragù is een langzaam gegaarde vleessaus waarin het vlees, de groenten, wijn en tomaat volledig samensmelten. Het resultaat is een rijke, fluweelzachte saus die perfect past bij tagliatelle of pappardelle.

Hoofdgerecht 4 personen

Ingrediënten:

- 400 g rundergehakt
- 200 g pancetta of ontbijtspek, fijn gesneden
- 1 ui, zeer fijn gesnipperd
- 2 wortels, zeer fijn gesneden
- 2 stengels bleekselderij, zeer fijn gesneden
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 el olijfolie
- 25 g roomboter
- 150 ml droge rode wijn
- 200 ml volle melk
- 2 el tomatenpuree
- 400 g gepelde tomaten uit blik, fijngehakt
- 200 ml runderbouillon
- 2 laurierblaadjes
- 1 takje rozemarijn
- 2 takjes tijm
- Versgemalen zwarte peper
- Zeezout



Voor erbij:

- 400 g verse tagliatelle of pappardelle
- Vers geraspte Parmezaanse kaas
- Fijngehakte peterselie (optioneel)

Bereiding:

1. Verhit de olijfolie en boter in een zware braadpan. Voeg ui, wortel en bleekselderij toe en laat deze op laag vuur 10-15 minuten zacht worden zonder te kleuren.
2. Voeg de pancetta toe en bak enkele minuten mee tot het vet begint uit te smelten.
3. Doe het rundergehakt erbij en bak rustig rul totdat het mooi bruin is.
4. Voeg de rode wijn toe en laat vrijwel volledig inkoken.
5. Roer de tomatenpuree erdoor en bak deze een minuut mee. Voeg vervolgens de tomaten, bouillon, laurier, rozemarijn en tijm toe.
6. Laat de saus met een deksel schuin op de pan minimaal **2½ uur** heel zacht pruttelen. Roer af en toe en voeg eventueel een klein scheutje water toe als de saus te droog wordt.
7. Roer de melk in het laatste halfuur door de saus. Dit maakt de ragù zachter en voller van smaak en zorgt voor een prachtige balans.
8. Kook de pasta al dente. Bewaar een klein kopje kookvocht.

Meng de pasta met de ragù en voeg een scheutje kookvocht toe zodat de saus mooi aan de pasta hecht.

Serveer met royaal geraspte Parmezaanse kaas.

Eet smakelijk!