Elvea, een feest uit Italië

Spaghetti bolognaise

Ingredienten voor 4 Personen

800 g	ELVEA Cubetti Peperoni
1 eetlepel	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
1	ui
2 teentjes	knoflook
2	wortels in blokjes
2 stengels	selder
1 scheut	olijfolie
2 eetlepels	boter
500 g	rundergehakt
50 g	pancetta, in reepjes gesneden
100 ml	melk
200 ml	rode wijn
2 blaadjes	laurierblaadjes
	peper
	zout
	korianderpoeder

Bereiding

- Pel en snipper de ui en de knoflook. Maak de worteltjes en de selderijstengels schoon en snijd ze klein. Smelt de olijfolie en de boter in een pan met dikke bodem en fruit er de ui en de knoflook zacht in.
- Voeg de wortel en de selderij toe en fruit nog enkele minuten. Voeg het rundergehakt en de reepjes pancetta toe en roerbak tot de rode kleur van het gehakt verdwenen is. Breng op smaak met zout, peper en korianderpoeder en schenk vervolgens de melk erbij. Laat op laag vuur zonder deksel met de laurierblaadjes pruttelen, tot alle melk bijna ingedampt is.
- Voeg dan de Cubetti, het tomatenconcentraat en de rode wijn toe en laat alles ca. 90 minuten zachtjes koken en indikken tot een niet te dunne saus. Verwijder de laurierblaadjes voor het serveren.