

Bolognesesaus in de slowcooker of multicooker.

Als het tomatenseizoen voorbij is neem je tomaten uit blik. Die van het merk 'Mutti' zijn mijn favoriet.

Voor een flinke pan vol:

2 eetlepels olijfolie
1 kg mager rundergehakt
1 a 2 uien
2 teentjes knoflook
blikje tomatenpuree
100 ml rode wijn
1 winterwortel
4 stengels bleekselderij
1 blik tomaten 400 gr
1 theelepel oregano gedroogd
1 laurierblad
125 ml runderbouillon of water
zout
vers gemalen zwarte peper
handje verse basilicum

De sauteerstand is ideaal om de ui en knoflook even in de olie te fruiten, gehakt erbij en aanbraden, puree erbij, wijn erbij (of water maar wijn geeft meer smaak aan de saus), de groenten, oregano, laurier en bouillon (of water) erbij, even omscheppen en... niets meer aan doen! (heb je geen multicooker maar de slowcooker, braad dan aan in de braadpan)

3 a 4 uur op de slowcook high stand (of ca 7 uur op low) en smullen maar, natuurlijk lekker met goede spaghetti, courgettini en verse Parmezaan. Buon appetito!

Naar het recept uit de Solis multicooker gebruikshandleiding

Eet smakelijk!



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
0174-622168
www.marianskookwereld.nl
info@marianskookwereld.nl

