

DANKIE TANNIE

Bolognese vir jou vars pasta

Direk uit Bologna, in die hart van Italië, die tamatie-en-maalvleis-kombinasie is 'n staple in meeste huise.

Is myne die *egte* Italiaanse weergawe? Probably nie.

Maar ek het nog nooit klagtes gekry nie 😊

Bedien:
8

Porsiegrootte:
150g

Vorbereidengstyd:
20min

Kooktyd:
3 ure

Bestandele

2e Olyfolie
1e Botter
1 Ui,fyn gekap
1 Wortel, fyngekap
1 Selderystingel, fyngekap
100g Spek, fyngekap
1e Tamatie paste
3 Knoffelhuisies, fyngemaal
500g Beesmaalvleis

Metode

Stap 1

Verhit die olyfolie en botter in 'n swaarboompot. Voeg die ui, wortel, seldery en spek by. Braai stadig oor medium hitte vir sowat 10-15 minute tot alles sag en geurig is, maar nie bruin nie.

Stap 2

Roer die knoffel en tamatiepasta by en kook nog 2 minute.

Stap 3

Draai die hitte hoër. Voeg die vleis in sarsies by en geur met sout en peper. Braai dit mooi bruin - moenie roer tot

250g Varkmaalvleis
125ml Droë witwyn
125ml Volroommelk
1 blik(400g) Tamaties
1 Lourierblaar
1 tee Tiemie, vars
¼ tee Neutmuskaat
Stukkies parmesaanskil (opsioneel)

dit begin kleur kry nie. Dis waar die geur vandaan kom!

Stap 4

Gooi die wyn in en laat dit prut totdat die meeste vloeistof weggekook het. Skraap enige bruin stukkies van die bodem af – dis smaak!

Stap 5

Gooi die melk in en laat dit prut tot dit amper heeltemal geabsorbeer is. Dit maak die sous romerig en balanseer die suur van die tamaties.

Stap 6

Voeg die tamaties, lourierblaar, tiemie en neutmuskaat by. Breek die tamaties op met 'n lepel indien nodig. Gooi die parmesaankors in as jy een het.

Stap 7

Verlaag die hitte heeltemal. Sit die deksel halfpad op en laat die sous stadig prut vir 2.5 tot 3.5 uur. Roer af en toe. Voeg water of aftreksel by as dit begin uitdroog.

Stap 8

Verwyder die lourierblaar en parmesaankors (indien gebruik). Proe en geur met ekstra sout en peper indien nodig.

Bron: Marli Mckellar