Klassieke spaghetti bolognese met Brugge Oud en gehaktballetjes

Ingredienten:

- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 2 wortelen
- 1 courgette
- 1 pakje basilicum
- 1 pakje tijm
- 400g tomatenpulp
- 200g bio spaghetti
- 300g gemengd gehakt
- 1 zakje bruschetta rosso
- Brugge Oud naar smaak
- olijfolie
- 1 blaadje gedroogde laurier
- zout
- zwarte peper

Bereiding:

1. Pel de sjalot en de knoflook en snipper fijn. Spoel de wortel. Schillen mag maar hoeft niet. Snijd vervolgens in blokjes van 0,5 cm. Snijd ook de courgette in dobbelstenen van max. 1 cm. Rits de blaadjes tijm van de takjes.
2. Verhit een scheutje olijfolie in een pot en fruit de sjalot en de knoflook tot de sjalot glazig is. Voeg de wortel en courgette toe en laat 2 min. mee bakken. Voeg de laurier, tijm en tomatenpulp toe. Laat zo'n 20 min. sudderen op middelhoog vuur. Kruid met zout en zwarte peper.
3. Breng een pot met gezouten water aan de kook. Kook de spaghetti in het kokende water zo'n 8 min. voor al dente en 10 min. voor beetgaar. Proef zeker even!
4. Meng de bruschetta rosso met 1 el water en laat 1 min. staan. Voeg de kruidenmengeling daarna toe aan het gehakt en meng goed onder elkaar. Vorm met je handen balletjes ter grootte van een pingpongbal. Verhit een scheutje olijfolie in een pan en bak de balletjes in 5 min. goudbruin. Ze hoeven nog niet volledig gaar te zijn. Meng onder de tomatensaus en laat nog 5 min. pruttelen.
5. Giet de spaghetti af (zie tip) en schep onder de tomatensaus.
6. Werk de spaghetti met gehaktballetjes af met enkele blaadjes basilicum en rasp er naar smaak Brugge Oud over. Smakelijk!

TIP: Giet niet al je kookwater weg, maar voeg een scheutje toe aan je saus. Het resultaat? Extra smeuïgheid!

2 personen
30 min
Hoofdgerecht
1