**Bolognesesaus op de klassieke manier**

Nodig:

100 gram pancettablokjes (AH)

1 ui, fijngesnipperd

1 stengel bleekselderij, fijn gesneden

1 grote wortel, geschrapt en fijn gesneden

Dessertlepel knoflookpasta

500 gram hoh gehakt

250 milliliter melk

Groot blikje tomatenpuree

175 milliliter rode wijn

2 blikken tomatenblokjes

2 laurierblaadjes

10 basilicumblaadje, fijngeknipt

Klont roomboter

Olie

Bereiding:

Smelt de boter samen met de olijfolie in een braadpan op middelhoog vuur. Voeg de pancetta toe en bak 5 minuten op middelhoog vuur, tot hij knapperig wordt. Doe de ui, wortel, knoflook en bleekselderij in de pan en bak een minuut of 5 tot de groenten zacht zijn. Voeg het gehakt en bak het rul en bruin. Schenk nu de melk in de pan en laat op middelhoog vuur zachtjes koken tot de melk is verdampt. Dit duurt ongeveer 5 minuten. Voeg de tomatenpuree toe en roer 2 minuten tot alles goed is gemengd. Schenk de wijn erbij en laat 10 minuten zachtjes koken. Doe de tomatenblokjes, laurier en basilicum in de pan. Voeg flink peper en zout naar smaak toe. Breng de saus aan de kook en laat op een zacht vuur 2 uur koken of tot de saus naar wens is ingedikt. De klassieke bolognesesaus is lekker met pasta en geraspte kaas of als basis voor lasagne.