



# Spaghetti met gestoofde runderwangen alla bolognese

**2 PERSONEN**

 3 uur

## DIT HEB JE NODIG

-  4 el olijfolie
-  1 kg runderwangen, vetrandjes bijgesneden
-  ½ grote ui, fijngesneden
-  1½ teen knoflook fijngesneden
-  1 wortel in kleine stukjes
-  1 stengel bleekselderij in kleine stukjes
-  ⅔ tl gedroogde oregano
-  ⅔ bosje basilicum, van ½ bosje de blaadjes geplukt, van ¼ bosje het blad en steeltjes fijngesneden + extra om erover te strooien
-  1½ laurierblad
-  125 ml rode wijn
-  1½ el tomatenpuree
-  375 ml runderbouillon
-  600 g kerstomaatjes uit blik
-  250 g spaghetti, beetgaar gekookt
-  geraspte Parmezaanse kaas, om erover te strooien

**MATERIAAL:** braadpan, bakpapier

## ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Verhit de olie in een grote braadpan op hoog vuur.
3. Braad de runderwangen (eventueel een voor een) 5-6 minuten rondom aan totdat ze bruin kleuren.
4. Schep de runderwangen op een bord.
5. Verhit de olie opnieuw, doe de groenten, kruiden en blaadjes van ⅔ bosje basilicum in de pan en schep de groenten en kruiden 4-5 minuten om tot de groenten halfgaar zijn.
6. Schenk de rode wijn erbij, schraap met een pollepel de aanbaksels los van de bodem los en laat tot driekwart inkoken.
7. Voeg de tomatenpuree, bouillon en kerstomaatjes toe, schep het vlees weer in de pan en breng aan de kook.
8. Neem van het vuur, dek af met een op maat geknipte cirkel van bakpapier en zet in de oven.
9. Stoof het vlees in 2½ - 3 uur botermals in de oven.
10. Schep het vlees op een schaal als het gaar is.
11. Zet de pan op hoog vuur en breng aan de kook.
12. Laat de saus in 15-20 minuten inkoken tot de helft en schep het bovendrijvende vet af.
13. Scheur het vlees in stukjes en voeg toe aan de saus.
14. Schep de gekookte spaghetti en fijngesneden blaadjes van ½ bosje basilicum erdoor en voeg zout en peper naar smaak toe.
15. Bestrooi vlak voor serveren met Parmezaanse kaas en nog wat basilicumblaadjes.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

