BOLOGNESESAUS



Voorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6/8 PERSONEN

- 600 gram in stukjes gesneden - rundvlees (bijv. biefstuk) - 3 uien - 200 gram wortels - 2 teentjes knoflook - 1 stengel bleekselderij - 70 ml olijfolie - 800 gram tomatensaus - 100 ml rode wijn - 2 laurierblaadjes - 1 theelepel gedroogde tijm - 1 theelepel gedroogde basilicum - zout en peper

1. Zet de grote transparante kom met het metalen mes op de machine. Doe het rundvlees in de kom en schakel het FOODPROCESSOR-programma in. Mix het vlees tot de gewenste structuur, maar zorg ervoor dat het niet tot moes gemalen wordt.

2. Pel de uien, en was en schil de wortels. Pel de teentjes knoflook en snijd ze doormidden. Zet de rvs-kom op de machine. Vul deze met de doormidden gesneden uien, de wortels, de teentjes knoflook en de gehalveerde stengel bleekselderij. Stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel zo nodig tussentijds van de wand van de kom. Voeg het vlees en de olijfolie toe en stel het EXPERT-programma weer in op 5 minuten/snelheid 2A/120 °C.

3. Voeg de overige ingrediënten toe en selecteer het programma SUDDEREN. Laat de saus zo nodig langer koken.

Tip van de chef :

Wilt u het gerecht sneller bereiden, dan kunt u in plaats van biefstuk rundergehakt kopen.

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016