**Tagliatelle al ragu bolognese**

rundergehakt  
boter  
olijfolie  
ui  
bleekselder  
wortel  
knoflook

tomatenconcentraat  
passata  
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)  
suiker  
rode wijn  
peper & zout  
Parmesan  
[tagliatelle](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)

Bak gesnipperde ui, geplet knoflook en een brunoise van wortel en selder in olijfolie. Bak in een kleefpan het gehakt korrelig tot er zich een korstje vormt op de bodem. Week dit los met een stevig glas rode wijn. .

Voeg nu de groentebereiding toe aan het vlees met een paar eetlepels [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm), tomatenconcentraat en passata. Breng op smaak met peper en zout.

Je kan er nu ook een klontje suiker aan toevoegen, maar echt nodig is dat niet.

Roer alles goed om en laat minimaal één uur sudderen op zeer zacht vuur. Maar als je tijd hebt, laat het dan 2 tot 3 uur pruttelen. Of beter nog: zet het na afloop koel weg tot de volgende dag.

Dien op met [**tagliatelle**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm), maar zeker geen spaghetti. Werk af met Parmezaan.