

## Bolognaisesaus

### Ingrediënten

- 400 gram gehakt
- 4 eetlepels olie
- 2 grote gesnipperde uien
- 3 teentjes knoflook
- 150 gram rauwe gesnipperde ham
- 1 groot blik gepelde tomaat
- 8 eetlepels rode wijn
- 1 eetlepel gedroogde Italiaanse kruiden
- 1 laurierblad
- zout en peper

### Werkwijze

1. Verhit de olie en bak de gehakt rul. Voeg ui, knoflook en ham toe. Bak dit mee en voeg daarna de rest van de ingrediënten toe en laat 15 minuten pruttelen.
2. Lekker met verse pasta.