



## RECEPT / RECETTE SAUCE BOLOGNAISE SAUS

**Dit gerecht kunt u zowel bereiden met varkensvlees, varkens-kalfsvlees of rundsvlees.**

**Vous pouvez préparer ce plat avec la viande de porc, porc-veau ou viande de bœuf.**

- Gehakt vlees naar keuze 1 kg | Viande haché selon votre choix 1 kg
- Fijngesneden uien 1 kg | Oignons émincés finement 1 kg
- Tomatenblokjes 2 kg | Tomates concassées 2 kg - [art. 72056](#)
- 1 eetlepel tomatenconcentraat | 1 cuillère à soupe de tomate concentrée - [art. 72009](#)
- 3 laurierblaadjes / kg | 3 feuilles de laurier / kg
- Spaghettikruiden Evlier 40 gr / liter saus | Epices pour spaghetti Evlier 40 gr / litre de sauce - [art. 25061](#)

### SUGGESTIE / SUGGESTION

Voeg ook fijngesneden selder (1/3) en wortel (1/3) bij de uien (1/3) | Ajoutez également du céleri finement haché (1/3) et de la carotte (1/3) aux oignons (1/3)

**Meer tips en recepten ontvangen?**  
**Vous souhaitez recevoir plus de conseils et de recettes?**



**Scan de QR-code en schrijf je in voor de nieuwsbrief.**

We houden je graag op de hoogte!

**Scannez le code QR et inscrivez-vous pour la newsletter.**

Nous tenons à vous tenir informés !

### Bereiding / Préparation

- **Uien fruiten in wat olijfolie.**  
Faire frire les oignons dans de l'huile d'olive.
- **Vlees toevoegen en mee laten garen**  
Ajouter la viande et laisser cuire.
- **Tomatenconcentraat toevoegen en 2 minuten mee laten bakken.**  
Ajouter le concentré de tomates et laisser cuire pendant 2 minutes.
- **Tomatenblokjes toevoegen en het geheel gedurende 15 minuten laten sudderen.**  
Ajouter les cubes de tomates et laisser mijoter pendant 15 minutes.
- **Laurier en spaghettikruiden toevoegen en minstens 1 uur laten sudderen op laag vuur met deksel half-open.**  
Ajouter les feuilles de laurier et les épices spaghetti, laisser mijoter aux moins 1 heure à feu doux avec le couvercle à moitié ouvert.



**EVLIER**  
Spaghetti kruiden  
Mélange épices  
spaghetti

- 4 kg | **25061**
- 2 kg | **25005**

