

# Spaghetti Bolognese (80 tot 90 personen)

## Ingrediënten:

- Spaghetti ( 8,5 kg = 17 pakken)
- Gehakt 7 kg
- Uien 10 kg
- Gezeefde tomaten in pak (14)
- Tomaten in blik (14)
- Tomatenpuree á 70 g (5)
- 1 potje knoflookpasta
- Oregano, tijm, rozemarijn, laurierblaadjes, paprikapoeder, peper, zout
- Bouillontabletten (1 ½ pak)
- Olie



## Bereidingswijze:

1. Snij de ui in kleine stukjes
  2. Verhit de olie in de braadslee
  3. Voeg het gehakt toe en bak het rul en bruin
  4. Voeg de uien toe tot ze wat geslonken zijn
  5. Voeg de kruiden toe en bak een aantal minuten mee
  6. Roer de bouillontabletten en tomatenblokjes en gezeefde tomaten en de tomatenpuree erdoor en breng het aan de kook
  7. Breng op smaak met peper en zout
  8. Laat de saus ca. 30 minuten op heel laag vuur sudderen.
  9. Kook de spaghetti volgens de aanwijzing op de verpakking
  10. Dien de spaghetti (direct) met de saus op
- Serveer er eventueel een salade bij:
  - 4 kg winterwortel (raspen)
  - 4 tot 6 kroppen ijsbergsla (snij in kleine stukjes)
  - 1 slasaus, 1 fles saladedressing
  - Verdeel alles doorelkaar