BOLOGNESESAUS MET WITTEKOOL

INGREDIËNTEN

- 100 g bacon
- 70 g kokosolie
- 500 g rundergehakt (10-12% vet)
- 2 dl runderbouillon
- 2 el tomatenpuree
- 4 el fijngehakte verse basilicum of oregano
- Peper en zout
- 500 g witte kool
- 60 g rucola
- Verse basilicumblaadjes
- 40 g geraspte parmezaan

BEREIDING

1. Snijd de bacon in blokjes. Verhit 20 g kokosolie in een kookpan en bak hierin de bacon rondom.
2. Voeg het gehakt toe en bak het rul.
3. Voeg de bouillon, tomatenpuree en de kruiden toe en laat de saus minsten 15-20 minuten pruttelen, maar als je tijd hebt nog langer. Voeg nog wat bouillon toe als de saus te droog wordt.
4. Roer daarna de rest van de kokosolie door de saus en breng hem op smaak met peper en zout.
5. Snijd de witte kool in fijne reepjes. Je kan de kool rauw eten, maar je kan hem ook kort stomen als je hem graag wat zachter hebt.
6. Schep de bolognese saus op de koopreepjes en werk af met wat rucola, basilicum en geraspte Parmezaan.

Eet smakelijk!