

## Bolognesesaus voor bij Italiaansbuffet

Aantal personen 100 personen

Aantal Personen	100		4-6 pers.
Hoeveelheid	¼ van de saus		
<b>Ingrediënten</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 5 kg gr H.O.H. gehakt</li><li>• 10 pakje gezeefde tomaten (500ml)</li><li>• 5 Paprika</li><li>• 3 Prei (125 gr)</li><li>• 3 Wortel (100gr)</li><li>• 4 teentje knoflook</li><li>• Italiaanse kruiden of Pesto</li><li>• 100 gr Parmezaanse kaas</li><li>• 250 gr gesnipperde ui</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• 400 gr</li><li>• 2 doosje</li><li>• 1 st</li><li>• 1 st</li><li>• 1 st 100 gr</li><li>• 1 teentje</li><li>• Kruiden</li><li>• 30 gr</li><li>• 50 gr</li></ul>

### Gereedschap

Scherpmes

### Bereiding

Snij de paprika, wortel in blokjes en de prei, Doe deze samen met de ui met een beetje olie in de pan met een teentje knoflook. Bak de H.O.H gehakt rul. De groente toevoegen en even mee bakken zodat deze al beetbaar zijn nu de gezeefde tomaten toevoegen en Italiaanse kruiden. Het geheel aan de kook brengen en dan de Parmezaanse kaas toevoegen. Als het te flauw is kan er bouillon blokje toegevoegd worden.