



## ITALIË KLASSIEKE BOLOGNESESAUS MET KIPPENLEVER

In alle bergrestaurants staat het op de kaart: spaghetti bolognese. Een koolhydraatrijke maaltijd zorgt dan ook voor nieuwe energie om de berg weer af te suizen of de wandeling door de sneeuw voort te zetten. Deze saus met kippenlever is de klassieke manier om de saus vol en rijk van smaak te maken. Niet te vergelijken met de 'vernieuwende' kant-en-klaar pastasauzen op de markt, die zeker niet vrij zijn van meer of minder gewenste toevoegingen en met een veel te grote hoeveelheid zout.

**Ingrediënten voor 6 personen (of een deel, in porties verdeeld, voor een volgende keer invriezen)**

- 1 grote ui
- 2 stengels bleekselderij
- 1 kleine winterwortel
- 100 gram pancetta of bacon
- 2 eetlepels olijfolie
- 250 gram rundergehakt
- 200 gram varkensgehakt
- snufje nootmuskaat
- 125 gram kippenlevers
- 125 ml droge witte wijn
- 100 ml halfvolle melk
- 5 eetlepels dubbel geconcentreerde tomatenpuree
- 150-250 ml bouillon
- zout, peper
- 500 gram spaghetti
- Parmezaanse kaas

- > Pel de ui en hak deze fijn. Maak de bleekselderij schoon en snijd de stengels in smalle boogjes. Maak de winterwortel schoon en snijd deze in blokjes. Snijd de pancetta of bacon in stukjes. Verhit de olijfolie in een ruime braadpan. Bak de ui, bleekselderij, wortel en pancetta/bacon, al roerende, op middelhoge warmtebron 5-7 minuten aan. Voeg de beide gehaktsoorten met de nootmuskaat toe. Zet de warmtebron wat hoger en bak het gehakt, al roerende, tot het grijs van kleur wordt.
- > Maak de kippenlevers schoon, hak ze fijn en voeg ze toe. Bak ze tot ze kleur krijgen. Let op dat het vlees niet te bruin wordt. Schenk de witte wijn erbij, zet de warmtebron hoog en kook het 2-3 minuten door.
- > Zet de warmtebron weer laag en voeg de helft van de melk, de tomatenpuree en de bouillon toe (begin met 150 ml, schenk zo nodig de rest erbij). Breng op smaak met zout en peper. Roer tot een dikke saus ontstaat. Dek de pan af en laat de saus circa 2 uur zachtjes doorkoken. Voeg tussentijds steeds wat van de overgebleven melk toe. Breng op smaak met zout en peper.
- > Kook de spaghetti beetgaar, giet af en meng met de saus. Serveer in voorverwarmde borden en geef er geraspte Parmezaanse kaas en een salade bij.

**Tip:** bak de pancetta of bacon en de kippenlevers apart en serveer deze over de saus.

### WIJNTIP:

Serveer bij de stevige en rijke saus een rode wijn met 'body' zoals **Secco Bertani DOC Valpolicella Ripasso**. Prachtige rode wijn uit de beste wijngaarden van Valpolicella (Valpantena-vallei). Klassiek gemaakt volgens de 'ripasso-methode' en twee jaar houtgerijpt. Kracht en souplesse gaan op hoog niveau samen.

Bertani staat bekend als een van de beste producenten van Veneto-wijnen. Het bedrijf is gevestigd in Villa Novare, een statig gebouw in neoklassieke stijl uit de 18e eeuw, idyllisch gelegen temidden van wijngaarden in de regio Valpolicella ten noorden van Verona. In 1857 begonnen Giovanbattista en Gaetano Bertani hier met het maken van wijn. Vanaf het begin heeft Bertani zich volledig toegelegd op kwaliteit. Nog steeds vindt in Villa Novare de productie van Bertani's beroemde Amarone-wijn plaats. Het bedrijf staat nu onder leiding van Gaetano Bertani, die de vijfde generatie representeert.

Bertani bezit momenteel circa 130 hectare wijngaard in alle belangrijke DOC-zones rondom Verona. De bodemgesteldheid is zeer divers en bestaat afwisselend uit mergel, klei, kalk, kiezel, lava en basalt. Bertani maakt gebruik van inheemse en internationale druivenrassen: garganega, rondinella, molinara, corvina, trebbiano, chardonnay, cabernet sauvignon.

Secco Bertani is misschien wel de oudste wijn in het assortiment van Bertani. De wijn werd 150 jaar geleden reeds geproduceerd. Net als toen gebeurt dit ook nu nog volgens de 'ripasso-methode'. Hierbij wordt de wijn enige tijd in contact gebracht met het bezinksel van de bekende Amarone-wijn. Deze lichte hergisting maakt de wijn krachtiger, voller en alcoholrijker.

De druiven komen uit de beste wijngaarden van de Valpantena-vallei, het hart van de Valpolicella. De wijn rijpt vervolgens 18 maanden in vaten van Slavonisch en Frans eikenhout. De naam 'Secco' verwijst naar de volle droge smaak van de wijn.

