

### «Saus van

Dé familieklasseker bij uitstek: spaghetti met bolognesesaus. Wie geen zin heeft om in de weer te zijn met allerlei groenten, kan kiezen voor sauzen uit pot. Die werden geproefd door rasechte Italiaan en topchef **Peppe Giacomazza** van restaurant **La Botte** in Genk. Het resultaat verrast, want naast enkele sauzen die een onvoldoende scoren, deelde hij ook twee mooie achten uit. **CHLOË STYLEMANS**

Iedereen houdt voet bij stuk: de bolognesesaus van thuis is de beste. Dat kan Peppe beamen. «Ik heb respect voor de saus die mensen thuis bij *la mamma* eten, met welke ingrediënten dan ook. Als je bij vrienden pasta gaat eten, kom je allerlei dingen tegen. Er is dus geen ultiem recept.» «Spaghetti-dag is bij velen een vaste dag in de week én ook een hoogdag. Er is dan vreugde en vaak kijkt het hele gezin uit naar hun goed gevuld spaghetti bord. Ik wil dus elk recept in ere houden. Het allerbelangrijkste is dat je het zelf maar lekker vindt.» Al heeft Peppe uiteraard zijn eigen favoriete manier om bolognesesaus op tafel te toveren. En die leunt sterk aan bij hoe ze het in Bologna aanpakken: een traditionele *ragù alla bolognese*. Een 19de-eeuws, Italiaans recept op basis van gemalen rundvlees, tomaat, en groentjes dat geserveerd wordt met gekookte tagliatelle. Er zijn dus wel wat verschillen met de Belgische versie. Zo plaatsen Italianen geen drie rijkelijke schepjes saus bovenop hun pasta. «We mengen onze pasta in de saus en plaatsen die vervolgens mooi op het bord. Een klein beetje parmigiano volstaat als finishing touch.»

**In alle eenvoud**  
Het geheim van de Italianen, dat zit hem in een goede basis van tomaten. Verse tomaten als het kan. En die heeft Peppe het liefst zoet. «Veel mensen houden niet van de zure smaak van tomaten. Daarom gebruik ik zoetere kerstomaten of San Marzano-tomaten. Mijn grootmoeder deed zelfs een lepeltje suiker in de saus, als de tomaten te zuur waren.» Nog populair onder de spaghetti-groenten: paprika en champignons. Peppe laat die aan de kant. «Ik heb mijn pasta al *ragù* het liefst in al zijn eenvoud. Ik vervang paprika dan liever door een klein, vers pepertje. Ook met de kruiden kan het heel simpel. Maak een bundeltje en haal het achteraf uit de saus. Kijk wat je in de tuin hebt en probeer het gerust uit.»

### Delhaize is ode aan regio Emilia Romagna»

#### DELHAIZERAGÙ ALLABOLOGNESE MET KERSTOMATEN

«Vlees smelt mooi op de tong»

**Ingrediënten:** 39% tomatenpulp, 20% kerstomaten, gehakt (10% rund; 4% varken), barolowijn

«Een heel specifieke én unieke smaak. Hier zitten kerstomaten op hun geheel in. De saus leunt erg aan bij het traditioneel recept. De rode wijn geeft een goede smaak en is best verrassend in een saus uit bokaal. De groenten komen tot hun recht. Het vlees heeft een erg goede bakwijze, want het smelt weg op de tong. Een ode aan de regio Emilia Romagna. Kortom: heel goed gedaan.»



€2,95 (420g)  
Delhaize

#### MANNA BOLOGNAISE EXTRA VLEES

«Lekker zoete tomaten»

**Ingrediënten:** 61% tomaten, 20% gehakt

«In deze saus zitten zoete tomaten. Ik proef ook iets ketchup-achtig, wat de saus nog een tikkeltje zoeter maakt. De structuur is dikker en compacter dan bij andere merken. Ik vind dat aangenaam en erg lekker. Dit is een product met diepgang. Ook de verhouding tussen vlees en groenten zit goed. Het vlees blijft hier wel langer in de mond achter en smelt niet meteen weg zoals bij de eerste saus.»



€2,55 (355g)  
Delhaize

#### MIRACOLI BOLOGNESE MET VLEES

«Een oké basissaus»

**Ingrediënten:** 48% tomaten, 12% tomatenpuree, gehakt (10% rund, 10% varken)

«Deze smaak is vrij neutraal, niet te zoet of te zuur. Er zit hier zeker voldoende vlees in. Zoals ik ook zou doen, zijn er wortelen en selder toegevoegd. Al mocht dat wel wat meer uitgesproken. Ik zie dit als een soort basissaus, die bij de meeste families op tafel gezet kan worden. Toch is ze wat te geconcentreerd en te gebonden. Dat is jammer.»



€6,79 (750g)  
Delhaize

#### PALAZZO BOLOGNAISESAUS

«Korrelig gehakt»

**Ingrediënten:** 54% tomaten, 20% gehakt (93% varkensvlees, 5% rundvlees)

«In deze saus werd voornamelijk varkensvlees gebruikt. En dat merk je. Het vlees is te fijngemalen, waardoor je niet meer proeft dat het echt gehakt is. Het is enorm korrelig. Wat ook stoort, is dat de smaak meteen wegebt. Dat kan liggen aan de te waterige structuur. De goede kruidenmengeling biedt wel soelaas. Je proeft nootmuskaat, op zich niet slecht.»



€1,69 (1kg)  
Aldi

#### EVERYDAY BOLOGNESESOUZEN

«Beetgare groenten»

**Ingrediënten:** 12% tomaten, 20% gehakt (varkensvlees, rundvlees)

«In deze saus zijn de groenten goed gekookt. Ik kook ze tegenwoordig korter, tot ze beetgaar zijn. Ik snijd ze ook fijner, daar waar ze vroeger allemaal wat grover werden gesneden. Je proeft in deze saus ook nog wel het vlees. Maar er werd een bepaalde zuurigheid aan toegevoegd die niet naar natuurlijke tomaten proeft. Er zijn ook te weinig tomaten, wat de saus vrij flets maakt.»



€1,66 (990g)  
Colruyt

#### BERTOLLI PASTASAUZ BOLOGNESE

«Weinig vlees met veel tomaten»

**Ingrediënten:** 71% tomaat, 10% gehakt (rundvlees, varkensvlees)

«Dit is een saus die voornamelijk naar tomaten proeft. De smaak is maar weinig uniek. Ik proef ook andere groenten zoals courgette. Wat ik zelf niet verwerk in een bolognesesaus. Niet echt slecht, maar de verhouding tussen groenten en vlees zit helemaal niet goed. Er zit echt te weinig vlees in.»



€5,29 (700g)  
Delhaize

#### CARREFOUR BIO BOLOGNESESOUZEN

«Natuurlijk met zuurtje»

**Ingrediënten:** 32% gepelde tomaten, 10% tomatenconcentraat, gehakt (10% rund, 10% varken)

«Deze saus heeft een natuurlijke smaak en is niet te lopend. Er zit een klein zuurtje in, wat best lekker smaakt. Ik proef iets dat moeilijk thuis te brengen valt, maar wel weet te bekeken. Dit is een saus die behoorlijk standaard is, gemaakt om iedereen tevreden te houden. Wel jammer: er werd geen origineel recept gevolgd en er is niet gekozen voor een uitgesproken, eigen identiteit.»



€2,65 (540g)  
Carrefour

#### COMBINO BOLOGNESESOUZEN

«Siroopsaus»

**Ingrediënten:** 55% tomaten, 20% gehakt (rund- en varkensvlees)

«Deze saus neigt naar siroop. Ze is veel te geconcentreerd. Een positief puntje: de groentjes zijn beetgaar en mooi aanwezig. Dat maakt wel dat ze net wat te overheersend zijn. Verder proef ik oregano, dat kan wel in een pastasaus. Al zal ik zelf veeleer rozemarijn, tijm of salie gebruiken.»



€1,69 (1kg)  
Lidl

#### AH PASTASAUZ BOLOGNESE ZONDER TOEGEVOEGDE SUIKERS

«Niet uitgesproken»

**Ingrediënten:** 67% tomaat, 21% rundvlees

«De tomaten proeven hier natuurlijk en weinig bewerkt, maar met een zure smaak. Verder proef je nog een zuur ingrediënt, vermoedelijk citroen. Dat kan dus wel iets zoeter. Het vlees proef je amper. De smaak neemt meteen af en is niet uitgesproken. Het is duidelijk dat de opzet hier was: een gezonde saus maken. Verder is de structuur weer erg strooepachtig.»



€2,75 (400g)  
Albert Heijn

#### BONI PASTASAUZ BOLOGNESE

«Rauwe groenten»

**Ingrediënten:** 25% tomaten, 20% varkens- en rundgehaakt

«De groenten zijn te rauw. De aandacht gaat daar volledig naartoe. Het zijn ook grotere stukken. Dat kan dus wel wat verfijnder. Ook hier weer een gelei-structuur, die ook niet heel aangenaam is in de mond. En de geur van de azijn is behoorlijk overheersend bij het openen van de pot.»



€2,36 (700g)  
Colruyt



«Veel mensen houden niet van de zure smaak van tomaten. Daarom gebruik ik zoetere kerstomaten of San Marzano-tomaten. Mijn grootmoeder deed zelfs een lepeltje suiker in de saus»

Foto: Steven Richardson

#### Peppe's favoriete pasta: tagliatelle al ragù

**Ingrediënten (2 pers.)**  
1 kogelbiefstuk, halve stengel selder, halve prei, 1 wortel, 10-tal kerstomaten, 100 ml rode wijn, 1 teentje look, takje rozemarijn, tagliatelle

1. Maak een tomatenbasis met kerstomaatjes. Snijd ze in vier en kook ze in water. Pel de tomaten en zet ze op het vuur met een teentje look.
2. Mix de tomaten en zeef voor de pitjes. Laat nog een halfuur pruttelen.
3. Hak de kogelbiefstuk tot steak tartare. Snijd

- de groentjes heel fijn en stooft aan met olijfolie. Voeg de biefstuk, peper, zout en rozemarijn toe en blus met rode wijn en de tomatenbasis.
4. Zet alles nog zo'n vijf minuten op het vuur.
5. Kook de pasta al dente in gezouten water. Meng hem onder de saus en serveer met parmezaan.