



Persbericht

De beste bolognaisesaus van België komt uit Diepenbeek Chef Sofie Dumont en Knorr kiezen de ultieme winnaar

Brussel, 28 oktober 2024 – *"De beste bolognaisesaus, dat is de mijne!"* Iedereen kent wel een buurvrouw of collega die deze eer graag voor zichzelf opeist. Maar wie maakt nu écht de allerbeste bolognaisesaus van België? Dat wilden [Knorr](#) en chefkok Sofie Dumont graag ontdekken n.a.v. de Nationale Pastadag van 25 oktober. Maar liefst 528 thuiskokers stuurden hun recept voor 'de saus der sauzen' in. Na een grondige selectie mochten 21 deelnemers hun beruchte saus aan een smaaktest laten onderwerpen op Knorr's Bolognaise Event. Miet Schraepen uit Diepenbeek blies de jury compleet omver met haar recept. *"Ik vond het een ontzettend spannende dag"*, vertelt de Limburgse winnares dolblij. *"Het geheim van mijn saus? De zelf gemaakte passata van gegrilde groenten denk ik, met verse kruiden uit onze tuin."*

In een sfeervol ingerichte zaal bij Plein Publiek in Brussel kwamen zaterdag 21 enthousiaste kookliefhebbers samen voor de spannende finale van Knorr's Bolognaise Event. Van maters familias tot gepassioneerde foodies, allemaal streden ze om dezelfde felbegeerde titel: maker van de beste bolognaisesaus van België. Alle stoofpotjes, elk met een unieke interpretatie van de klassieke saus, werden keurig uitgesteld op een lange tafel. De jury, bestaande uit chefs Sofie Dumont, Arnaud Delvenne, Wesley Bay en TikTok-fenomeen Lorentia Veppi - die Italiaanse roots heeft - onderwierp elke saus aan een kritische proeftest en lette daarbij zorgvuldig op smaak, textuur, balans en authenticiteit.

Waar de ene deelnemer koos voor de traditionele combinatie van rundvlees en wijn, experimenteerde anderen met een vegetarische versie of een geheime kruidenmix. Er werd geproefd, gewikt en gewogen en meer dan eens goedkeurend naar elkaar geknikt. Na een spannende proefsessie kwam de jury toch tot een besluit. Chef Sofie Dumont: *"Ja mannekes, het was geen makkelijke keuze. Zoveel goeie sauzen! Maar de bolognaisesaus van Miet stak er voor mij helemaal bovenuit. De perfecte mix van pittige kruiden, het sappige gehakt met de juiste bite en dan dat vleugje subtiele zoetheid... gewoon next level. Echt een topper."*

De 54-jarige verpleegkundige uit Diepenbeek kan haar geluk niet op: *"Koken en reizen zijn mijn grootste passies. Omdat het niet elke week lukt om op reis te gaan, probeer ik de wereld zoveel mogelijk naar mijn keuken te halen. Dat weten mijn vrienden en familie maar al te goed. Zij schuiven graag en vaak mee aan tafel. Voor de basis van de bolognaisesaus maakte ik zelf verse passata. Ik grilde de groenten in de oven en bracht ze op smaak met verse kruiden uit onze tuin. Daarna liet ik de groenten nog even sudderen in een pan, pureerde ze en haalde ze door de passe-vite om de pitjes eruit te halen."*

Naast eeuwige roem wint Miet ook een culinaire reis naar Bologna, bakermat van de geliefde bolognaisesaus. *"Ik ging al vaak op vakantie naar Italië en ben dol op de keuken daar. Ik ben van plan om in Bologna lekker te gaan eten, een beetje cultuur op te snuiven en ik ga zeker ook proberen om er een workshop Italiaans koken te volgen. Mijn vriend mag ook mee, want hij is mijn allergrootste supporter."*

Het winnende recept: de bolognaisesaus van Miet Schraepen

Ingrediënten: 1 kg romatomen / 3 rode puntpaprika's / 2 uien / 4 stengeltjes bleekselder / ½ rode chilipeper / 3 teentjes look / verse salie / verse tijm / grof zout / een snuifje suiker / goede olijfolie / 150 gram puur rundsgehakt / 450 gram varkens-rundsgehakt / een blokje Knorr rundsvleesbouillonblokje / een blokje Knorr groentebouillon voor het koken van de pasta



Persbericht

Bereiding: Maak eerst de passata, als de basis voor de saus. Gril de romatomen en de zoete puntpaprika samen in de oven. Voeg er olijfolie, look, chilipeper, salie, tijm, grof zout en een snuifje suiker bij. Laat de groenten daarna even sudderen in een pot. Mix het geheel en haal alles door een passe-vitte, om de pitjes te verwijderen. Stoof in een andere pot de uien met de stukjes bleekselder en voeg even later het gehakt toe. Wanneer het vlees goed doorbakken is, voeg je er de passata aan toe, samen met een blokje Knorr rundsvleesbouillon. Laat het geheel nog een tijd verder sudderen en op smaak komen. Werk de saus bij de presentatie af met verse salie en tijm.

Lees het recept na op de [website van Knorr](#).

Knorr biedt extra kookinspiratie

De basis van een goede Bolognaisesaus? Dat zijn de diepe, intense smaken. Door een Knorr-bouillonblokje toe te voegen aan je saus creëer je een echte smaakexplosie. Wist je dat je ook pasta extra smaak kunt geven? Voeg een Knorr Pasta & Rijst bouillonblokje toe aan het kokende water en creëer zo een kruidige twist. Zin om jezelf uit te leven in de keuken? Knorr deelt via www.knorr.com/be/nl/recepten verrassende variaties van de klassieke Bolognaisesaus, maar ook tal van andere recepten voor soepen, groentewraps, vis en Aziatische gerechten.

Meer informatie nodig? Wil je winnaar Miet Schraepen interviewen?

Contacteer Luna Vanhoenacker van Wavemakers PR

luna@wavemakers.eu, 0470 07 73 74

(contactgegevens enkel voor journalisten, niet voor publicatie)

Over Knorr

Met zijn uitgebreide assortiment aan smaakmakers zoals bouillonblokjes, soepen, sauzen en kruiden helpt Knorr miljoenen mensen dagelijks om lekkere en voedzame maaltijden op tafel te zetten. Al sinds 1838 houdt het merk innovatie hoog in het vaandel. Met de hulp van chefkoks werkt Knorr voortdurend aan nieuwe en verbeterde producten, met aandacht voor verantwoorde ingrediënten en milieuvriendelijke productieprocessen. www.knorr.com