



Elvea, een feest uit Italië

Stoverij van ossenstaart



Ingredienten voor 4 Personen

2 doosjes	ELVEA Pomo e Legumi
50 g	gedroogd eekhoorntjesbrood
2	sjalotjes
2 stengels	selder
1	venkel
2 teentjes	knoflook
1 kg	ossenstaart
eetlepels	olijfolie
	peper
	zout
150 g	pancetta
6 dl	rode wijn
6 dl	runderbouillon
1 eetlepel	piment
4	kruidnagels

Bereiding

Week het eekhoorntjesbrood 20 minuten in 3 deciliter lauw water.

Reinig en snijd desjalotten en groenten in middelgrote stukken.

Snipper de knoflook.

Kleur de ossenstaart in een beetje olijfolie en kruid met peper en zout.

Voeg de groenten en pancetta toe en stoof alles nog even op.

Voeg er dan de pomo e legumi, de rode wijn, de bouillon, de paddenstoelen, het water, de piment en de kruidnagels aan toe.

Kruid met peper en zout.

Laat enkele uren garen op een zacht vuur onder deksel tot het vlees van het bot komt.

Proef of het genoeg gekruid is en serveer met pasta of brood.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme





Elvea, een feest uit Italië

