



Elvea, een feest uit Italië

Ragù alla bolognese



Ingredienten voor 4 Personen

De bouillon

takjes	verse tijm
Een paar	laurierblaadjes
takjes	verse rozemarijn
blaadjes	verse salie
2	wortels
2	ajunen
2 stengels	selder
3 teentjes	look
1 eetlepel	chilivlokken
5	steranijs
10	kruidnagels
1	soepkip
2 liter	water
	zeezout
	peper

Voor de ragù

600 g	pappardelle
200 g	pancetta
300 g	rundergehakt
2	venkelworsten
100 g	kippenlever
1 eetlepel	olijfolie
50 g	boter
1	wortel
1 stengel	selder
1	ui
1 eetlepel	chilivlokken
2 glazen	rode wijn
1,50 blikken	Elvea Pelati
1 blik	Elvea Doppio Concentrato





Elvea, een feest uit Italië

Bereiding

1. Voor de bouillon; schil de ui, wortel en selder en hak de groenten grof. Stoof ze aan in een grote pot. Voeg alle kruiden toe.
2. Kleur de soepkip kort. Zet de kip en de groenten onder water en laat minstens 1 uur zachtjes garen. Zeef de bouillon.
3. Verwarm een scheut olijfolie én een klont boter in een pan. Hak de pancetta fijn en bak in de vetstof.
4. Snijd de ui, wortel en selder in fijne blokjes. Stoof mee aan. Voeg het gehakt, de kalfslever en de venkelworsten in stukken toe en bak rul.
5. Laat het tomatenconcentraat even meebakken en blus daarna met de rode wijn. Laat inkoken.
6. Schep enkele lepels van de bouillon bij de ragù en voeg de gepelde tomaten toe. Kruid met peper en zout. Laat de ragù minstens 2 uur sudderen op een zacht vuur.
7. Kook kort voor het serveren de pappardelle al dente. Giet de pasta af en hou enkele lepels kookvocht bij. Meng de boter bij de pasta. Schep de ragù bij de pasta, voeg wat kookvocht toe en meng alles onder elkaar. Serveer meteen.

Recept info: Giancarlo Angeletti uit het programma Olga Kookt Niet (GoPlay)

