



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)

