Elvea, een feest uit Italië

Hertenragù

Ingredienten voor 5 Personen

800 g	ELVEA Hele gepelde tomaten
1 kg	hertenstoofvlees
1	wortel
1	sjalot
2 stengels	selder
200 ml	wildfond
2 glazen	rode wijn
1	vers kruidentuiltje
2	peperkoeken
450 g	tagliatelle
	geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding

1. Doe een goeie scheut olijfolie in de pan en stoof het hertenvlees aan. Kruid royaal met peper & zout.
2. Haal uit de pan, voeg wat extra olijfolie toe en stoof fijngesneden wortel, sjalot & selder toe. Blus met de rode wijn wanneer alles glazig is. Voeg daarna wildfond en hele tomaten van Elvea toe. Plet ze met de hand in fijnere stukken.
3. Spoel de blikken uit met wat water en voeg toe aan de saus. Voeg het kruidentuiltje toe en de peperkoek toe, dek af en laat 2 tot 6 uur pruttelen op een (heel) zacht vuur. Roer af en toe om aanbakken te voorkomen.
4. Kook de pasta gaar in goed gezouten water. Schep de saus rechtstreeks bij de pasta en roer goed door. Serveer met extra Parmezaanse kaas.

Recept info: Op Mijn Talloor