



Elvea, een feest uit Italië

Ragout van varkenswangetjes



Ingredienten voor 4 Personen

800 g	varkenswangetjes
1	ui
2 stengels	selder
1	wortel
2 teentjes	look
1 eetlepel	Elvea Tomatenconcentraat
1 scheut	rode wijn
3 takjes	tijm
1 blok	runderbouillon
1 fles	ELVEA Passata Natuur
300 g	spaghetti
	olijfolie
	peper
	zout
	verse basilicum
	geraspte Parmezaanse kaas
	paneermeel

Bereiding

1. Snijd de ui, selder, wortel en knoflook fijn in.
2. Kruid de varkenswangen met peper en zout en bak ze rondom bruin in een scheut olijfolie. Voeg de fijngehakte groenten toe en laat kort meebakken met de Elvea tomatenpuree.
3. Maak de bouillon met 1 blokje runderbouillon.
4. Blus met een scheut rode wijn en doe er de tijm, bouillon en Elvea passata bij. Laat het geheel zachtjes pruttelen tot de wangen na zo'n anderhalf uur mooi zacht zijn.
5. Kook ondertussen de spaghetti. Schep wat van de saus samen met een pollepel kookvocht in een pan, meng er de pasta door en laat kort inkoken zodat alles mooi bindt.
6. Werk af met basilicum, parmezaan en krokant gebakken paneermeel.

- Recept en foto's van Timon Michiels, zoals gezien op [TikTok](#)





Elvea, een feest uit Italië

- In samenwerking met njam! (@njamtv)

Recept info: The Messy Chef (Jelle Beeckman)

