Elvea, een feest uit Italië

Timballo

Ingredienten voor 8 Personen

1		ui
2		wortels
3		selderstengels
4	teentjes	look
1.000	g	lamsbout of lamsschouder
1	eetlepel	Elvea Doppio Concentrato
400	g	Elvea Pelati
690	g	ELVEA Passata Rustica kruidentuiltje
700	g	pasta (kleine vormpjes zoals tubettini, anellini,...)
250	g	mozzarella cucina
100	g	grana padano
100	g	paneermeel
200	ml	rode wijn
1		vers kruidentuiltje
		olijfolie
		peper
		zout
		suiker

Bereiding

1. Snijd de ui, wortels, selder & knoflook zo fijn mogelijk.
2. Snijd het lamsvlees in grove stukken. Stoof aan in een royale scheut olijfolie. Kruid het vlees bij met peper & zout.
3. Haal de lamsschouder uit de pan, doe indien nodig wat extra olijfolie in de pan en stoof daarin de gesneden groenten aan. Voeg van zodra ze glazig zijn wat tomatenconcentraat toe en bak even mee.
4. Blus de gestoofde groenten met de rode wijn en laat voldoende uitkoken.
5. Voeg zowel de gepelde tomaten als de passata toe, roer door en leg daarna ook de stukjes vlees terug in de saus samen met een kruidentuiltje. Laat het geheel een tweetal uur sudderen op een laag vuur tot het vlees los uit elkaar valt.
6. Haal het kruidentuiltje uit de saus, kruid bij naar smaak met peper, zout & een eetlepel suiker. Trek de

stukjes lam indien nodig wat uit elkaar met twee vorken. Voeg de diepvrieserwten toe en laat nog 5 minutjes meesudderen.

7. Kook de pasta in gezouten water en dit 2 minuten minder dan aangegeven op de verpakking. Giet af en voeg bij de saus.
8. Snijd de mozzarella in kleine kubusjes en voeg deze ook bij de pasta samen met de grana padano en het paneermeel. Hou een beetje grana en paneermeel over voor de afwerking.
9. Schep de pasta over in een grote springvorm en druk goed aan. Werk bovenaan af met het restje grana padano en paneermeel.
10. Plaats in een voorverwarmde oven op 200 graden voor 30 minuten.

Recept info: Op Mijn Talloor