



Pappardelle met romige bolognaisesaus



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

olijfolie
1 ui (fijngesneden)
300 gram rundergehakt
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 wortel (in blokjes)
2 takjes selders (in blokjes)
1 glas rode wijn
1 glas kippenbouillon
250 gram gepelde tomaten
1 theelepel oregano
peper en zout
1 blaadje laurier
2 takjes tijm
1 takje rozemarijn
1 glas volle melk
200 gram pappardelle (brede lintpasta)
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
50 gram parmezaan (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse. Faites blondir l'oignon et ajoutez le bœuf haché. Remuez jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Ajoutez l'ail, les dés de carotte et le céleri. Remuez brièvement et arrosez de vin rouge.
- 2.** Ajoutez le bouillon de poule et les tomates. Assaisonnez avec de l'origan, du sel, du poivre, du laurier, du thym et du romarin.



- 3.** Ajoutez le lait, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant au moins 1,5 heure. Retirez le couvercle et laissez réduire la sauce.
- 4.** Laissez cuire les pappardelle et égouttez.
- 5.** Mélangez-les à la sauce et garnissez la préparation de persil plat. Accompagnez le plat de parmesan râpé.