



Saucijzen ragù met witte bonen en pancetta

8 personen

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 3 el olijfolie
- ★ 300 g pancetta zonder zwoerd, in reepjes
- ★ 2 kleine rode uien, fijngesneden
- ★ 3 tenen knoflook, fijngesneden
- ★ 3 el fijngesneden verse oregano
- ★ 3 el fijngesneden peterselie
- ★ + extra peterselie blaadjes voor erover
- ★ 800 g varkenssaucijzen met venkelzaad, vel eraf gehaald, verbrokkeld
- ★ 3 el tomatenpuree
- ★ 500 ml runderbouillon
- ★ 1 l passata
- ★ 800 g witte bonen uit blik, afgespoeld en uitgelekt
- ★ gare polenta en fijn geraspte pecorino, voor erbij

MATERIAAL: (braad)pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een grote (braad)pan op hoog vuur.
2. Schep hierin de reepjes pancetta om tot ze bruin beginnen te kleuren en voeg dan de uien, knoflook en kruiden toe.
3. Roer nog 5-6 min. op halfhoog vuur tot de uien en knoflook glazig zijn.
4. Voeg het saucijzenvlees toe en bak het in 4-5 min. rul terwijl je het losbreekt met een pollepel.
5. Voeg de tomatenpuree toe en laat al roerend in 30 seconden karamelliseren.
6. Roer de bouillon en passata erdoor en breng aan de kook.
7. Draai het vuur wat lager en laat de ragù op matig vuur 25-30 min. inkoken.
8. Voeg de bonen en zout en peper naar smaak toe en breng opnieuw aan de kook.
9. Verdeel de gare polenta over kommetjes en schep de ragù erover.
10. Bestrooi vlak voor serveren met pecorino en peterselieblaadjes.

Bron: deliciousmagazine.nl

