



Pappardelle met ragù van varkensvlees en rode wijn

2 PERSONEN

80 minuten + 6 uur

DIT HEB JE NODIG

- 1 ui, in vieren gesneden
- ½ bol knoflook, teentjes losgemaakt en gepeld
- 750 g varkensschouder met bot, procureurvlees*
- olijfolie om te besprenkelen
- 375 ml shiraz of andere rode wijn
- 4 grote rijpe pomodori- of pruimtomen, gehalveerd
- 40 g basilicumblaadjes, flinke bos
- 400 g tomatenblokjes uit blik
- ½ el balsamicoazijn
- ½ el citroenrasp
- 1 el fijngesneden oreganoblaadjes
- 300 g pappardelle of andere lintpasta
- geraspte Parmezaanse kaas, voor erbij



MATERIAAL: braadslee, bakplaat

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 140°C.
2. Verdeel de uienparten en knoflooktenen over de bodem van een grote braadslee.
3. Plaats er een rooster op en leg hierop het vlees.
4. Strooi er flink wat zeezout en versgemalen zwarte peper over en sprenkel er royaal olijfolie over.
5. Schenk de helft (180 ml) van de wijn en 125 ml water over de uien en knoflook in de braadslee.
6. Braad het vlees 6 uur lang in de oven en controleer om het uur of er nog voldoende vloeistof in de braadslee is (schenk er zo nodig nog een scheut water bij).
7. Schik de halve tomaten, snijvlak naar boven, op een bakplaat, bestrooi ze met zout en peper en sprenkel er wat olijfolie over.
8. Rooster de tomaten gedurende de laatste 2 uur mee met het vlees.
9. Neem de braadslee met het vlees en de bakplaat met de tomaten uit de oven.
10. Doe de uien en knoflook met het braadvocht in de keukenmachine.
11. Voeg de geroosterde tomaten en basilicum toe en pureer glad.
12. Doe de saus in een grote pan met dikke bodem, voeg de tomatenblokjes uit blik, de azijn, het citroenrasp, de oregano, de resterende 180 ml wijn en wat zout en peper toe.
13. Laat de saus in 45 minuten zachtjes inkoken op matig tot laag vuur.
14. Trek het vlees in stukken van het bot los en verwijder evt. aanwezig zwoerd.
15. Voeg de stukken vlees toe aan de saus en verwarm de ragù nog 15 minuten tot hij dikker is.
16. Kook intussen de pasta in een pan met licht gezouten ruim water beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
17. Giet af en schep in voorverwarmde kommen.
18. Schep de ragù erop en bestrooi met geraspte Parmezaanse kaas.

* Grote stukken vlees met bot kun je bij slagers kopen die zelf hun vlees snijden en uitbenen. Informeer hiernaar en bestel dit vlees indien nodig ruim van tevoren.

BRON: deliciousmagazine.nl