

Wildzwijn pastasaus



 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 150 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 500 g wildzwijnpoulet (in kleine stukjes gesneden)
- 2 el olijfolie
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 wortel, fijngehakt
- 1 stengel bleekselderij, fijngehakt
- 200 ml rode wijn
- 400 ml gepelde tomaten (blik)
- 250 ml wild- of runderbouillon
- 1 el tomatenpuree
- 2 laurierblaadjes
- 3 takjes rozemarijn (alleen de blaadjes, fijngehakt)
- 2 kruidnagels
- 1 el rode wijnazijn
- 1 tl suiker
- Zout en peper naar smaak
- Voor erbij:

Voedingswaarde

•



Wildzwijn pastasaus

Bereiding

- 1** Vlees aanbraden: Verhit de olijfolie in een grote pan of braadpan. Bak de stukjes wildzwijnpoulet in porties rondom bruin. Haal het vlees uit de pan en zet apart.
- 2** Groenten fruiten: Voeg in dezelfde pan de ui, knoflook, wortel en bleekselderij toe. Bak op middelhoog vuur tot de groenten zacht zijn en beginnen te kleuren.
- 3** Blussen en smaakmakers toevoegen: Voeg de tomatenpuree toe en bak kort mee. Blus af met de rode wijn en laat 2-3 minuten inkoken. Voeg daarna de gepelde tomaten (fijngehakt of geplet), bouillon, laurier, rozemarijn en kruidnagels toe.
- 4** Wildzwijn stoven: Doe het aangebraden wildzwijn terug in de pan. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag en laat de saus 2 tot 2,5 uur zachtjes pruttelen met het deksel schuin op de pan. Roer af en toe door en voeg wat extra bouillon of water toe als de saus te dik wordt.
- 5** Afwerken: Voeg de rode wijnazijn en suiker toe om de smaken in balans te brengen. Proef en breng op smaak met zout en peper.
- 6** Pasta bereiden: Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en schep de pasta door de saus, zodat elke sliert bedekt is met de rijke ragout

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten