

Pasta al ruga



Bereiden in: Stoofpan



Voorbereiding: 20 min.



Bereiding: 180 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 800 g riblappen in grove stukken
- 2 el olijfolie, 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngenhakt
- 2 wortels, in blokjes
- 2 stengels bleekselderij, in stukjes
- 2 blikken gepelde tomaten (à 400 g),
- 1 el tomatenpuree
- 150 ml rode wijn (optioneel)
- 2 laurierblaadjes
- 1 tl gedroogde oregano, Zout & peper naar, smaak,

Voedingswaarde

•

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Pasta al ruga

Bereiding

- 1 Verhit de olie in een stoofpan en bak de riblappen rondom bruin. Haal ze uit de pan.
- 2 Fruit ui, knoflook, wortel en bleekselderij tot ze zacht beginnen te worden.
- 3 Roer de tomatenpuree erdoor en blus eventueel af met de rode wijn. Laat kort inkoken.
- 4 Voeg de tomaten, kruiden en riblappen weer toe. Vul aan met wat water of bouillon tot het vlees net onder staat.
- 5 Laat het geheel 2,5–3 uur zachtjes sudderen tot het vlees uit elkaar valt en de saus mooi dik is.
- 6 Breng op smaak met zout en peper.

Serveren

Lekker met: tagliatelle of spaghetti óf lekker rustiek met een stuk brood om die rijke saus op te deppen.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten